Digitized by Google

R. BIBL. NAZ.
Vitt. Emanuele III.
RACCOLTA
VILLAROSA
B
145
NAPOLI

Racc. Vill. B. 145

Digitized by Google

Rac. Villaros B. 145

DEL CAFFÈ

RACCONTO STORICO-MEDICO

DI

GAETANO PICARDI

DOTTORE IN MEDICINA

NAPOLI
STABILIMENTO TIPOGRAFICO DI GAETANO NOBILE
Via Concezione a Toledo num. 3.
1845

Digitized by Google

Digitized by Google

A

SUA ECCELLENZA

IL MINISTRO SEGRETARIO DI STATO DEGLI AFFARI INTERNI

CAV. D. NICCOLÒ SANTANGELO

PRESIDENTE GENERALE

DEL

VII CONGRESSO DEGLI SCIENZIATI ITALIANI

CON

OSSEQUIO E VERECONDIA

QUEST' UMILE LAVORO

INTITOLA

L' AUTORE

Digitized by Google

Digitized by Google

AL BENEVOLO LETTORE

E antica consuetudine e presso che universale quella di premettere alle opere sì originali che translate alcune parole di proemio; epperò a non fare eccezione alla regola, brevemente dirò.

L'argomento che prescelsi a trattare è importantissimo, poichè la bevanda del caffè è famigliare quasi come il pane e più del riso appo le nazioni incivilite, tranne la Chinese; in contraccambio di questa l'adottano invece altri diversi popoli, che pur troppo ritrovansi ancora curvi sotto al giogo della barbarie. Curiosa è la storia della scoperta del caffè, e il filo della sua prima introduzione s'attacca al nodo gordiano. In breve giro d'anni il caffè offerse al commercio lucrosissimo traffico,

Digitized by Google

e l' agricoltura ne promosse l' attività con le immense piantagioni dell'araba fava; sicchè questa costituisce oggidì la maggior derrata, se forse eccettu isi quella dello zucchero. Se da una parte aumenta l'opulenza de'ricchi piantatori di caffè , e dilatansi le speculazioni e le corrispondenze dei negozianti che lo smerciano a tonnellate, dall' altra innumerevoli individui ritraggono parte della loro sussistenza spacciando il caffè a minuto; i popoli bevendolo impegnarono l'arte salutare in disquisizioni igieniche, e il caffè venne riposto sul tripode d'Apollo, quale agente terapeutico.

L' indice degli Autori che in epoca diversa scrissero del caffè , poichè la pianta e il frutto somministrano abbondevole materia di svariatissimo argomento , per la lunga infilzatura de'nomi, ci muove a non poca meraviglia. Storici, letterati, filosofi, teologi, politici, viaggiatori, botanici, chimici, agronomi, economi pubblicarono delle osservazioni uniformemente agli studj intrapresi circa al caffè. Ploucquet registrò quasi settanta medici nel *Repertorium medicum;* altrettanti se ne potrebbero aggiungere. Nulladimeno manca ancora alla curiosità dei caffettanti un libro che a guisa di Trattato valga a ragguagliarla di tutto ciò che risguarda l'interessante subbietto del caffè. Nel nostro divisamento di sopperire al difetto, consapevoli che le forze dell'intelletto non corrispondono all' intenso volere , *veniam pro laude petimus,* se il nostro lavoro non riesci così esatto e compito quanto avremmo desiderato.Per la qual cosa non abbiamo ommesso di rammentare tutto quello che il caffè per associazione d' idee ci suggeriva ; ciò

forse varrà a rendere in qualche modo più condìta la presente opera. Nè le molte citazioni deggionsi ripetere da pompa di erudizione, bensì derivare da dovere di giustizia, *unicuique suum*. Auguri pertanto l'amico Lettore al nostro Racconto un tranquillo destino; possa esso sottrarsi alle ammaccature del dente de' critici cinici, i quali son peste della repubblica medico-letteraria, non ancora purificata dai suffumigj di Guyton.

Digitized by Google

A ce mot de café, je ne sais quel souvenir confus d'idées riantes, de sensations agréables, vient doucement agiter l'imagination des penseurs.

Reveillé-Parise.

Digitized by Google

SCOPERTA DEL CAFFÈ

Le prime nozioni che risguardano lo scuoprimento e l'uso di questa esotica droga, *Coffea Arabica Lin*, non sono già da rintracciarsi nelle cronache di antichissima data, che anzi esse costituiscono un capitolo dell'istoria moderna, imperciocchè Carlo Magno, quel grande imperator de' Franchi, caffè non bebbe. Carlo infatti morì nel 814, e dopo lungo trapassar di secoli, ossia nel 1615, Pietro della Valle, detto il pellegrino, poteva tuttavia scrivere da Costantinopoli, per via di lettera, all'erudito suo amico Schipano, che di ritorno egli avrebbe seco recato del *Cahue*, e fatto conoscere questo semplice all'Italia.

Se come ci riferiscono gli antichi scrittori, Aristotele, Plinio, Cicerone, Eliano; indi Sebastian Bado, Polidoro, ed altri, l'uomo apprese dai bruti la singolare virtù di non pochi medicamenti; dall' ippopotamo a trarsi sangue dalla vena, l'uso del dittamo da'cervi, quello della china dai leoni,

Digitized by Google

l'uso della chelidonia nelle affezioni degli occhi dalle rondinelle, la purga per vomito dai cani, e dall'ibis quella per secesso; alla capra poi deesi la scoperta dell'elleboro; la qual pianta fu anche denominata per antonomasia *melampodium*, acciocchè l'inaudita immensa sorte d'un medico ai più tardi posteri rammemorasse. Infatti Melampo che pervenne a guarire *cito tuto et jucunde* le figliuole del re Preto dalla pazzia con il latte delle capre innanzi pasciute d'elleboro, in nome di promesso guiderdone passò a nozze con la più piacevole di quelle principesse, e se n'ebbe per soprasello metà del reame.

Alla capra s'aspetta eziandio la scoperta dei mirabili effetti del caffè, sebbene i fanatici Turchi l'attribuiscano ad una rivelazione di Maometto, il qual profeta di falsità milioni di popolo adorano per gola di sensualismo, prestando fede alla leggiadra fanfaluca delle Huris. Al contrario i Persiani, i quali perchè seguono la setta d'Alì sono considerati dagli Osmaliti come eretici, pretendono che il caffè sia stato introdotto dall'Angelo Gabriele per rassodare la salute di Maometto.

I colubri godono del favor della vita presso gl'isolani della Martinica, assalendo essi per istinto e divorando i serpenti; si osservò inoltre che quando sieno addentati da velenoso serpe, tosto vanno a fregarsi contro un'erba, detta *male nominatta*, la quale costituisce per ciò in quel paese, la base del rimedio che si amministra come contra veleno. Anche il porco insegnò ai selvaggi delle Antille la proprietà vulneraria di un albero, della famiglia delle Terebintacee, chiamato nell'America meridionale, gommiere bianco per distinguerlo dal rosso, zucchero di montagna, chibu, legno de'porci ecc. cognito nell'Europa sotto il nome di *bursera gummifera* di Linneo. I porci selvatici feriti dai cacciatori s'affrettano a lacerarne la corteccia, stropicciando contro della pianta la parte vulnerata per umettarla del suo balsamico umore. Della

resina di chibu o cachibu descritto da Lamark, sotto il nome di *gomart*, ne fanno pure gran conto, come vulneraria, gl'isolani di s. Domingo. Infiniti sono i vantaggi che gli animali arrecano all'uomo; eppure questo re della terra, bene spesso abusando del proprio potere, li maltratta e da tiranno spietatamente li cruccia in mille guise con estrema ingratitudine.

Nell'Iemen o Arabia Felice querelavasi un dì oltre l'usato un guardiano d'armenti, che le sue capre saltellando e vegliando tutta notte, egli nell'andar del giorno morisse di sonno. Del qual caso meravigliati certi monaci cristiani, convennero nella consulta loro di starsene in attenzione per trovar capo o coda del come potesse ciò avvenire. Non andò molto che scopersero che que'bisulci mammiferi mangiavano con strabocchevole ingordigia i frutti d'un arboscello che gli Arabi chiamano *Bun*, e da noi poi cognito sotto il nome di caffè. Il priore fu tosto alla prova e l'esperienza dissipò ogni incertezza, imperciocchè bevendone l'infuso egli ed i suoi confratelli di convento, vegliar poteano assai più a lungo, nè come per l'addietro molestati da sonnolenza, sbadigliacciare alle notturne preci. Tal nuova corre subitamente per la bocca di tutti, e da questo punto il caffè non è più ghianda per la povera capra, ma frutto dell'Eden, esclusivamente destinato alla schiatta d'Adamo. L'esaltano alle stelle i filosofi nelle loro meditazioni non intermesse per prepotenza di sonno; lo decantano i viaggiatori che camminano di notte tempo; lo magnificano gli artisti e gli artigiani che proseguono con lena i lunghi lavori, che sanno come lavoro fatto danari aspetta. Quindi il numero dei caffeisti s'aumenta, si centuplica ogni giorno a segno che adoperansi le scorze per farne esilarante decotto, che vendesi pubblicamente e bevesi su per le strade. Ecco que'mercatanti di lunga vista che nello speculare e avanzare l'uno anno meglio che l'altro valgono tant'oro, caricare di caffè il dosso de' cammelli e smerciarlo per tutte le parti dell'araba sterminata penisola. Tanto n'è

lucroso il traffico che sebben Turchi pregano non pertanto per la vita e l'anima di que'monaci, siccome tra gli altri attesta Fausto Naironi, maronita di nascita: *Primos igitur huius potionis Inventores ex Caprarum, seu Camelorum, ut ita dicam nutibus, supradictos ferunt extitisse Monachos Christianos, ut ipsimet Turcæ fateri ut plurimum assolent, in quorum gratiam, animique obsequium pro illis fundunt preces, ac praesertim Turcæ illi, qui sunt huius potionis ministratores, ac distributores, proprias enim hi, ac quotidianas habent precationes pro Sciadli et Aidrus, quia haec supradictorum Monachorum fuisse nomina asserunt.* La quale tradizione dei Turchi, autenticata dal dotto Naironi, ci basta per infievolire l'opinione di coloro che pensano non essere già stato dai monaci cristiani scoperto il caffè, ma bensì da un religioso musulmano o mollah chiamato Chadely, che n'usava di frequente, e poscia imitato dagli arabi suoi Dervis per attendere con miglior raccoglimento di mente e fervore di cuore alle notturne orazioni.

La città di Bei-el-Fahib è pertanto il più decantato deposito di caffè dell'Iemen, ed a' suoi mercati accorrono negozianti d'Abissinia, d'Egitto, di Siria, di Costantinopoli e di Persia. Dall' Europa navi di diverse bandiere solcano per le acque del mar Rosso, che col favore degli alisei approdano ne'porti di Loheiah, di Hodeida, di Aden e Moka per esportarvi non solo, come per l'addietro, incenso e mirra, o il ricino e la senna, ma ad empir casse e sacchi di semi di caffè. Il celebre Raynal già faceva ascendere a'suoi tempi l'esportazione di questa merce a dodici milioni e cinquecento cinquanta mila libbre francesi; delle quali un milione e mezzo comperavasi dai negozianti europei, tre milioni e mezzo dai persiani, sei e mezzo dalla flotta di Suez, cinquanta mila dai mercanti dell'Indostan, delle Maldive e delle colonie arabe della costa d' Africa, e circa un milione dalle carovane. Niebuhr computò due milioni di franchi la rendita dell'Ima-

no o re dell' Iemen, prodotto spezialmente delle gabelle imposte alla estrazione di così ricerca derrata. Oltre all' Iemen si fanno pur piantagioni e traffico di caffè in molte altre parti d'Arabia, singolarmente nei regni di Fartach e di Hadramauth, che ambedui hanno porti assai frequentati; Hadramauth possiede quello di Sabar sull'Oceano. Nulladimeno il più stimato è ancora oggidì il caffè detto di Moka, di cui se ne distinguono tre specie, il *saki*, il *salabi*, ed il *bauci* o *bahouri;* quest' ultima come di più perfetta qualità, sia per piacevolezza d' odore che per soavità di sapore vien esclusivamente riserbata pel Gran Signore; il quale annualmente riceve dall' Imano un tributo di 2,000 quintali di caffè.

Va ancora tronfia l' Arabia dell'albero del balsamo, che è quello della Mecca, la più odorosa e costosa di tutte le gomme resinose. Inoltre i suoi cavalli, per universal consenso, son riputati a ragione i migliori del mondo. Distinguonsi essi pure in due classi; il *kadishi* che è la specie comune, ed il *kochlamo* o cavallo nobile; della qual specie, al dire di Malte-Brun, conservasi la genealogia da due mil' anni, e tutt'ora proseguesi con accuratissima diligenza, affinchè non s'adulteri la razza per miscela di sangue men puro. Il cavallo arabo è dunque il prototipo generale della sua specie, imperciocchè questo solipede nella primitiva sua patria conserva intatta l'impronta sua originaria. Il perchè noi risguardiamo l'albero da caffè, detto anche *Jasminum Arabicum* per l' analogia de' suoi fiori con quelli del gelsomino di Spagna, oriundo d'Arabia; imperciocchè colà diffonde più che altrove gratissimo odore, più vago ancora è il color rosso delle bacche, ed il seme poi più eccellente e fertile. Ivi pure la pianta pomposamente cresce persino all' altezza dai trenta ai quaranta piedi, mentre cotal rigoglioso vegetare non osservasi sotto l'influenza di altri climi, se forse eccettuiamo la Guadaluppa; da noi non eccede i cinque od i sei piedi. Animali

non che vegetali prosperano di preferenza nelle primitive loro terre natalizie ; l' uomo provvisto del talento della ragione , è per eccellenza cosmopolita.

Altro non aggiungeremo d'avvantaggio per ribattere l' opinione di coloro che reputano il caffè originario dell' alta Etiopia, o indigeno prodotto del paese di Caffa, situato dietro le montagne della Luna , e noto colà il suo uso da tempo immemorabile, da dove in seguito venisse trasportato in Arabia. Mungo-Park che fece un lungo e penoso viaggio nell'interno dell'Africa , non vide mai il caffè , e malgrado tutte le possibili ricerche , non potè tampoco rilevare se la detta produzione fosse conosciuta da que' Africani. Si pretende inoltre per un'arabo manoscritto, conservato nella Biblioteca reale di Parigi , che nella Persia l' uso di cotal bevanda fosse già in voga lungo tempo prima che gli Arabi l'adottassero. Ma da qual parte i grani provenivano ai Persiani, poichè in Persia non sonvi piantagioni di caffè? È chiaro come tutte queste affatto contrarie opinioni rendonsi reciprocamente giustizia con l' escludersi a vicenda. Se gli Orientali, com'è indubitato , a noi trasmisero l' uso del caffè, potremmo richiedere con Naironi, per quale causa gli Autori che trattarono delle costumanze loro, dei cibi e delle bevande non fecero menzione veruna del caffè , come si può vedere appresso Lodovico Bassano , il quale scrisse l' anno 1545 ; appresso Gio. Antonio Menavino l'anno 1548 ; ed appresso Francesco Sansovino nel libro primo e terzo dell'istoria dei Turchi l' anno 1563 ? Raccontano che tre sole erano le bevande dei Maomettani, cioè a dire il sorbetto, il *sciosaph* ed il *pechmez* (1). A quest'istessa conclusione venne La Roque : « Il paroît d'abord étrange que le café étant la chose du » monde la plus en usage dans toute la Turquie et les Fran-

(1) Sorbetto, acqua distemperata collo zucchero, ovvero mischiato con il sugo de'cedri. Sciosaph, mele ed uva passa mischiata con l'acqua. Pechmez, mosto cotto distemperato con l'acqua.

» çois ayant de tout temps fait des voyages de commerce, ou
» de curiosité en Egypte , Province la plus voisine du pays
» du café, on ait appris si tard de ses nouvelles , non seu-
» lement en France, mais encore chez les autres Nations de
» l'Europe; cela peut faire douter que la coutume de boire
» du café , dans le Lévant même , soit aussi ancienne que
» quelques Authours le pretendent; car ceux qui ont écrit
» des boissons des Orientaux , vers le milieu du 16 siecle ,
» et entre autres Pierre Belon, qui a voyagé au Levant de-
» puis l'année 1546 , jusqu'en l'année 1549 , et qui autre
» cela , a décrit avec soins les plantes les plus curieuses de
» l'Egypte et de l'Arabie ; ces Ecrivains, dis-je, ne parlent
» en aucune façon du café. »

Inoltre non è a dire con qual fondamento s'abbia voluto porre in campo come il *Nepentes* che Elena recò dall'Egitto, null'altro essere stato che il caffè: il *Nepentes* l'antidoto della collera e della mestizia secondo Diodoro Siculo , e sommamente decantato da Omero, principalmente nel libro quarto dell'Odissea :

. . . . . nella mente
Alla figlia di Giove argiva Eléna
Sorse un nuovo pensier. Avverso al pianto ,
Avverso all'ira, apportator d'obblio
Un succo infuse nelle tazze. Al vino
Chi lo beve commisto, il giorno intero
D'una sola di pianto amara stilla
Le palpebre non bagna : anco se spenta
La stessa madre o il genitor gli fosse ,
O di ferro vedesse innanzi agli occhi
Il fratel trucidato o il caro figlio.
Questo la prole possedea di Giove
Succo fatal, che in dono dalla sposa
Di Tone Polidamna ebbe in Egitto,
Ove possenti la feconda gleba
Erbe produce, di salute alcune,
Altre di morte arrecatrici ; ed ove

Più che ovunque al guarir dotta e maestra
La gente è tutta da Peon discesa.
Poichè il nepente infuse entro le tazze
La bella donna, e di versarvi ingiunse
Le dolci spume, a favellar riprese (1).

Il famoso brodo nero de' Lacedemoni che recavasi alle pubbliche mense, instituite da Licurgo ad imitazione di Minosse, vi fu chi lo giudicò per caffè. Dionisio, tiranno di Siracusa, chiamò esplicitamente un cuoco da Sparta, onde gustare il brodo nero; ma appena sentitone il sapore, n'ebbe nausea e si dolse col cuciniere, il quale subitamente dichiarò che non a torto lamentavasi, poichè vi mancava la salsa. Dionisio richiese qual fosse la salsa; ed il cuoco rispose, esser questa la fatica della caccia, le corse sulle rive dell'Eurota, la fame e la sete de' Lacedemoni.

Vi fu pur anco chi pretese, che la pratica cognizione del caffè rimonti persino ai tempi di Davidde, appoggiandosi con capricciosa interpretazione ad un passo delle Sacre Carte, dove si accennano i doni che Abigaile offerse a Davidde, affine di placarlo della morte di Samuele.

Se nelle frascherie delle ipotesi ci piacesse di avvilupparsi e conghietturare all' ingrosso ed a capriccio, non sarebbe forse parimenti arbitrario il presupporre, che Davidde bevesse anche la cioccolata? Che alla sapienza di Salomone non era ignota l'esistenza dell'America, e conoscesse teoricamente possibile il portento delle nostre strade ferrate? Che il brodo nero de' rozzi Lacedemoni, piuttosto di caffè fosse brodo da castagne? Non già di color nero ma di un bel tanè? Secondo la più probabile supposizione di Ateneo e Meursio, laboriosi antiquarî, era il brodo nero una specie di peverada o manicaretto, composto di carne di porco, di aceto e sale. A senso della maggior parte de' critici che s'occuparono intorno alla quistione del nepente, questa so-

(1) Trad. inedita dell'amico nostro, dott. Paolo Maspero.

stanza altro non era che oppio; infatti ritrovasi l'oppio presso gli antichi Farmacologi indicato col nome di *Nepentes*, dalla particella negativa *ne*, e la greca parola *pentos*, dolore; vale a dire sostanza che dissipa il dolore. Altri pretendono che il nepente sia l'*Inula Helenium*, ed altri ancora la *Buglossa*. A parere di Virey, il nepente sarebbe l'*Hyoscyamus Datura* di Forskahl. Infine havvi chi riconosce nel citato passo dell'Odissea una ingegnosa finzione d'Omero, per la quale volesse alludere alla potenza della bellezza sul cuore dell'uomo. Un farmaco dotato di virtù, quali le descrisse Omero, non esiste che nella immaginazione de'poeti. E tanto basti, poichè non è nostro divisamento l'andar tentoni nel buio de' più rimoti secoli a pescar incerte notizie, e medesimamente infruttuose. Che se quanto a ragione abbiamo in dubbio, fosse per l'opposto realtà, l'istoria allora del caffè piglierebbe le mosse da più alta origine di quella che noi sin dapprincipio le abbiamo assegnata. Nulladimeno sarà sempre vero per tutto quanto di più positivo ci consta, che Carlo Magno caffè non bebbe, neppure il prode figlio d'Amilcare, nè Tito Livio; imperciocchè i nostri scrittori sì antichi che moderni, non fecero menzione alcuna del caffè innanzi il secolo XIV. Laonde possiamo sicuramente inferirne che de' tre celeberrimi capitani che valicarono il s. Bernardo con formidabile soldatesca, solo Napoleone prelibò l'asiatica ambrosia, anzi che ne usasse profusamente è voce accreditata; nè indovinar sapremmo per quali motivi certuni si diedero briga a smentirla. Napoleone di già logoro e bisognoso dell'opera medica, consultando Arnott, diceva: *Le café fort, et beaucoup, me ressuscite. Il me cause une cuisson, un rongement singulier, une douleur qui n'est pas sans plaisir. J'aime mieux souffrir que de ne pas sentir.* Federico II n' andava del pari appassionatissimo; ed un giorno a chi sanamente rimostravagli per zelo della regia salute che cotal pozione non era punto salubre siccome

giudicava; rispose: « Lo so; mi sono ricreduto e di presente non ne bevo più che quattro o cinque tazze alla mattina ed una caffettiera dopo il pranzo. » L'intemperanza di qualunque natura è filtro di morte, infatti l'illustre monarca sollicitossi per un mal ponderato intempestivo scherzo l'ultimo respiro, avendo poche ore prima di succumbere mangiato un grosso astaco bell'intero. Luigi XV dilettavasi a far egli stesso il caffè, e se lo cioncava allegramente in compagnia della Dubarry.

Gli Europei si diedero molte cure ai mezzi di naturare la pianta di caffè ne'loro paesi e colonie, siccome fecero del moro o gelso, le cui foglie nutricano il prezioso insetto, della cui scoperta o modo d'allevare i bachi da seta non andiamo debitori alla capra od al ragno, ma a nobilissima donna d'immortal nome; l'imperatrice Si-Ling-Ci, moglie di Houng-Ti, imperadore del Celeste Impero. Si dubitò dapprima che la produzione del caffè fosse per essere privilegio incessante delle sue regioni originarie, poichè i primi tentativi fatti coi semi andarono a vuoto; fuori d'Arabia poco o nulla germogliavano. Per il qual fatto tosto si volle presumere che gli Arabi li macerassero nell'acqua, od altri processi usassero affine d'impedirne la moltiplicazione delle piantagioni fuori della loro patria, conservandosi di tal guisa l'esclusiva di una cospicua sorgente di ricchezze. Un più avveduto esame potè poi scoprire che la malagevolezza che incontravasi a far nascere i bachi non dipendeva punto dall'araba malizia, ma proveniva invece dalla natura stessa dei semi che in breve perdono la facoltà germogliativa a differenza sopratutto de' farinacei che la conservano a lungo. I semi della zucca non ricercano la scientifica cooperazione dell'agronomo, potendo nascere ancora all'insaputa del semplice agricoltore. Il botanico Scopoli ha scritto l'istoria della zucca e degli usi economici che d'essa possono farsi. La zucca cresce senza pretese e non ambisce onori,

offresi generosa e spontanea alla mano dell' uomo , ed in contraccambio vien derisa in un coll'asino. Le fiere che mostrano i denti non sono schernite.

Ora l'andamento del nostro racconto richiede che per così dire si discorra dell'itinerario del caffè; per qual modo abbia valicato i diversi mari a prender zolla ne' giardini d'Europa od a propagarsi nelle immense pianure d'America.

Una minuta narrazione ci condurebbe troppo per le lunghe, onde premessa l'acconcia descrizione della pianta, il più interessante a ricordarsi succintamente narrerò.

Digitized by Google

DESCRIZIONE

DELLA PIANTA E DELLA SUA COLTURA.

Negli Atti della reale Accademia delle Scienze di Parigi per l'anno 1725, ritrovasi inserita un' eccellente dissertazione di Antonio de Iussieu intorno al caffè; nulladimeno chi primo tra gli Europei ne descrisse la pianta fu insigne Italiano che soggiornò nell'Egitto in qualità di medico del console di Venezia, il celebre Prospero Alpino nelle sue opere, intitolate: *De Planctis Ægyptii et de Medicina Ægyptiorum*, pubblicate nel 1591 e 1592. A dir vero non mancò chi pretese che innanzi Alpino ne parlasse certo Leonardo Ramwolf, medico allemano, nell'anno 1583. Il fatto che nella quistione più chiaro emerse, si è che il libro di Ramwolf ci offre delle notizie incerte, spesso inesatte, e qualche volta ancora lungi dal vero.

Alla descrizione generale della pianta faremo precedere quella particolare di Linneo nell' idioma latino, poichè è questo il linguaggio più d'ogni altro inteso e preferito dall'universalità de' Botanici.

Digitized by Google

Calix	*Perianthium* quadridentatum, minimum, germini insidens.
Corolla	*Petalum* infundibuliforme. *Tubus* cylindraceus, tenuis, calice multoties longior. *Limbus* planus, quinque-partitus, tubo longior; *laciniis* lanceolatis, lateribus revolutis.
Stamina	*Filamenta* quinque, subulata, tubo corollae imposita. *Antherae* lineares, incumbentes, longitudine filamentorum.
Pistillum	*Germen* subrotundum. *Stylus* simplex, longitudine corollae. *Stygmata* duo, reflexa, subulata, crassiuscula.
Pericarpium	*Bacca* subrotunda, puncto umbilicata.
Semina	Bina, elliptico-haemisphaerica, hinc gibba, inde plana; arillo involuta.

La pianta del caffè appartiene alla Pentandria Monoginia del sistema sessuale di Linneo, ed alla famiglia naturale delle Robbiacee di Iussieu; la china, l'ipecacuana, ed altri vegetali molto utili e preziosissimi appartengono a questa istessa interessante famiglia che prese nome dalla robbia.

Il caffè cresce dai quindici ai venti piedi, nè i piantatori lo lasciano sorgere a maggior altezza, recidendone le cime anche quando è assai più basso; i principali vantaggi di questa potatura consistono nel rendere più facile e più spedita la ricolta, e far le piante più fronzute e cariche di frutti, inoltre riparansi meglio contro la violenza de' venti. La radice è un fittone.

Il tronco, cilindrico e liscio, in proporzione dell'altezza mirasi sottile, che anche i più grossi ordinariamente comprendonsi con le mani; il legno n'è duro, la scorza fina e coperta di un epiderme bianchiccio che di leggieri screpolasi per disseccamento. I suoi rami sono opposti, grigiastri, nodosi, alquanto pieghevoli; gl'inferiori si estendono più orizzontalmente che i superiori e nella vecchiezza son primi ad inchinare verso terra. Le foglie che conservansi verdi anche d'inverno, offrono in ogni tempo aggradevole verzura; si rassomigliano a quelle del Lauro volgare, però men coriacee, più larghe e aguzze; lunghe tre o quattro pollici; e larghe circa due. Veggonsi opposte due a due, quasi sessili, cioè aventi piccioli brevissimi; ovate, lanceolate, acumi-

nate, interissime, alquanto ondeggiate sui bordi, intieramente glabre, di un verde cupo lucente nella faccia superiore, pallide al di sotto, inodore e di sapore erbaceo. A ciascun nodo trovansi due picciole fogliette, dette stipule dai Botanici, larghe alla base, acuminate, intere e liscie. I fiori sortono dalle ascelle delle foglie superiori in numero di quattro o cinque, a corolla monopetala, d'un tubo lungo e gracile, a lembo quasi piano, con cinque divisioni acute e lunghe; gli stami sono cinque, sortono dal tubo e s'innalzano quanto la corolla. I fiori come le foglie son quasi sessili ed hanno un calice poco meno che globoso, aderente all'ovario infero; bianchi, e talvolta d'un rosso pallido, emanano deliziosa fragranza. Ai fiori succedono le bacche, che non tarda il pistillo a cangiarsi in frutto, prima verdiccio, poi rossigno, indi nella maturanza d'un rosso scuro.

I frutti dal più al meno rotondi ed ovali, ombelicati alla cima, rassomigliano alle ciliege per colore, grossezza, e consistenza; la polpa n'è giallognola, viscida, generalmente insipida, e talvolta d'ingrato sapor dolcigno; essa serve di comune invoglio a due gusci fragili e sottili, contenenti entrambi una mezza fava o semente. I due semi, d'un verde pallido o giallastro, duri e cartilaginosi, ovali dal lato esterno, strettamente si combaciano dalla parte interna che è piana e marcata da un solco longitudinale ove scorre un filamento che li nutrisce. La pianta rassomiglia a quella degli aranci in ciò, che nel medesimo tempo porta fiori e frutti, altri maturi, altri nò; sebbene in determinate stagioni abbia luogo il copioso ricoglimento. Piacque eziandio di rassomigliarlo all'*Evonymus* o Berretta di Prete, i cui frutti però s'astengono pecore e capre dal mangiarne perchè velenosi; s'adopera non pertanto il decotto del frutto per uccidere i pidocchi, le lendini, ed altre piacevolezze, non che a guarire dalla rogna, fomentando spesso e leggiermente le parti esterne(1).

(1) L'Evonymus chiamasi anche nella nostra lingua Fusaggine perchè

Allorchè nel 1657 s' introdussero i semi nella Francia per la via di Marsiglia, nella nostra penisola era di già in qualche voga l' uso del caffè (sebben fosse eccessivamente caro) per opera de' veneziani che furon primi a farne traffico in Europa. A quaranta scudi vendevasi persino ciascuna libbra di caffè a Parigi. Solimano Agà, ambasciatore presso la corte di Parigi, contribuì in seguito a spargerne il gusto infra le classi più elevate di quella capitale, avendo nel 1669 fatta venire gran copia di caffè ed offrendolo quotidianamente a numerose persone (1). Dopo l'anno il diplomatico personaggio se ne partì dalla Francia, ma vi lasciò abbarbicato il vizio della sua liberalità; che anzi, per parlare con le parole di Richard, il popolo imitatore servile degli usi dei grandi, non indugiò ad accostumarsi al caffè, ed in breve i Parigini emularono in entusiasmo gli Orientali per tale bevanda. Fu allora che gli economisti o meglio speculatori d'Europa pensarono a procacciarsi l' arboscello per farne piantamenti nelle colonie d'Asia, d'Africa e d'America, onde sottrarsi in tutto od in parte all' arabo tributo.

il legno s' impiega a far delle fusa, le quali cosuccie con lo stile sublime del Parnaso son rammentate dall' Alighieri e dal Berni; arnesi sì volgarmente noti che diedero origine al proverbio di *far le fusa torte* per indicare le mogli che fanno torto a' loro mariti. Come allegorizzare quelle che rendono gl' inscienti mariti, padri putativi?

(1) A. Richard racconta che ognuno aveva premura di visitare Solimano, e soprattutto le donne erano molto curiose di vederlo a casa sua: secondo il costume del suo paese egli le trattava col caffè; se un francese presentato avesse alle dame come una cosa nuova questo liquore nero ed amaro, esse lo avrebbero rifiutato per certo; ma offerto veniva da un turco, e da un turco galante. Degli schiavi riccamente vestiti lo mescevano in superbe tazze di porcellana, cinte da finissime tovaglie con frange d'oro: un' aria d'eleganza e di decoro accompagnava questo servizio, reso più piccante ancora dalla strana apparenza dei mobili e degli abbigliamenti, e dalla stravaganza d'essere seduti sopra origlieri, e di parlare col padrone di casa col mezzo d' interprete. Tutto ciò serviva mirabilmente per riscaldare la testa alle francesi: esse uscivano dal palazzo dell' ambasciatore incantate dalla sua gentilezza, ed esaltando da per tutto il caffè da esse ivi bevuto.

Digitized by Google

La prima pianta che vide Parigi ne' reali giardini fu quella che Resson Luogotenente generale d'artiglieria, vi trasportò nel 1713. Ma l'olandese Van-Horn fu primo che si procurò l'acquisto d'alcune piante a Moka, e nel 1690 seco le recò a Batavia, capitale di Iava e dei possedimenti olandesi delle Indie; il tentativo ebbe pieno successo, ed ei ne spedì un piede ad Amsterdam verso l'anno 1710, che prosperò assai bene a differenza di quello di Resson che quasi immantinente perì. Per la qual cosa i magistrati d'Amsterdam, si fecero solleciti ad inviare un secondo piede a Luigi XIV, poichè la Francia e l' Europa l'onoravano ad un tempo col soprannome di Grande; soprannome, saviamente riflette Labouderie, quasi sempre fatale ai popoli che lo conferiscono, ed anche ai principi, cui è conferito; perchè essendo, per uno sciagurato pregiudizio, il premio delle gesta guerriere ne perpetua l'ebbrezza. Nulladimeno valutate colla bilancia dell' orafo le virtù e le pecche di Luigi XIV, il frutto delle prime prepondera sopra il danno delle seconde.

La pianticella ch' ebbe in dono Luigi, fu appunto quella che Iussieu descrisse; essa venne collocata nelle serre del Giardino delle Piante di Parigi, prosperò e divenne madre d'altre pianticelle, di cui una se ne spedì a Pisa, dietro inchiesta del Gran Duca di Toscana; ed essa pure crebbe e si coprì di fiori e di frutti (1). Poichè il governo francese aveva concepnto l'ottimo disegno di naturalizzare il caffè nelle sue colonie delle Indie Occidentali, altri tre individui vennero affidati alla cura del capitano Duclieux, il quale si recava a risiedere in qualità di luogotenente del re alla Martinica. Il viaggio fu lungo e travaglioso; per intemperie di clima e soffiar d'aridissimi venti, delle tre giovani pianticelle due perirono. Già la penuria dell'acqua dolce angustiava l'equipaggio che sitibondo non riceveva che troppo tenue razione.

(1) Mic. Ang. Tilli. — Catalogus plantarum Horti Pisani.

Non pertanto Duclieux determinato di salvare ad ogni costo la terza, spontaneamente assoggettavasi a delle penose privazioni, inaffiando spesso la pianterella con parte dello scarso suo assegno. Le sollecitudini di Duclieux furono coronate di buon successo, imperciocchè la pianta pervenne sana e salva alla sua destinazione. I suoi semi servirono in seguito a propagare il caffè in diversi possedimenti francesi, come all' isola di S. Domingo, Guadalupa ed altre adjacenti. Ma gli olandesi furonò non solo primi ad avere la pianta in Europa, ma ben anco a possederla nell' America. Se il conte di Neale o piuttosto l'orefice di nome Hansbach l'abbia primieramente recata al Surinam, non si saprebbe propriamente precisare. Checchè ne sia nel 1692 s' introdusse la coltivazione nella Guiana olandese, di dove pervennero i semi a Cajenna ed alla Guiana francese,o Francia equinoziale. L' inglese Stedman promosso da Guglielmo V, Principe d'Orange, al grado di capitano, partì nel 1772 con una brigata di volontarj per la Guiana, e ripatriò nel 1777. A Stedman noi dobbiamo le notizie più precise intorno ad ogni particolarità della Guiana olandese; egli ci descrisse pure le piantagioni di caffè che si fanno in quella colonia. I terreni destinati alla coltivazione del caffè sono colà divisi in ampj quadrati, nei quali generalmente si contano due mila begli arbusti, piantati alla distanza di 10 piedi gli uni dagli altri. Si fanno due raccolti all'anno; il primo verso la fine di giugno, l' altro alla fine di novembre. Gli edificj di una piantagione di caffè consistono nella casa del padrone, la quale, perchè sia amena, si fabbrica d' ordinario sulle rive di qualche fiume, e vicina a quella dell'ispettore; nell' abitazione del ragioniere, nei magazzini e ne' piccoli accessorj.

Gli altri locali, opportuni per la manipolazione, sono una bottega da falegname, un cantiere, una specie di tettoja per mettere un battello al coperto, due ripostigli pel caffè;

uno per macinarvi e separare la fava dalla polpa, l' altro per farla asciugare. Il rimanente consiste in abitazioni pei negri, uno spedale, ed altri magazzini. Il tutto ha l' aspetto di un piccolo villaggio. Il solo sito del caffè costa alcune volte 5m. sterline, ed anche di più. Al Surinam alcune piantagioni di caffè producono annualmente più di 150 mila libbre nette, e nell' anno precedente all'arrivo di Stedman, solo per Amsterdam si esportarono 12, 267, 134 libbre di questo interessante prodotto.

Verso il 1717 la compagnia francese delle Indie procurò una pianta di caffè Moka all' isola di Borbone, denominata un tempo isola della Riunione, indi di Bonaparte, ma primitivamente detta Mascaregna; patria di Parny e Bertin, amici intimi, ch' entrambi donarono all'elegia francese flebili componimenti di poesia erotica.

Non molto dopo il caffè venne trapiantato all'isola di Francia, già Cerne secondo i portoghesi, e Maurizio per gli olandesi, che offre tutt' ora campagne immense di piantagioni di eccellente caffè; nel 1814 ceduta dai francesi all' Inghilterra.

Nel 1728 l' inglese Nicola Laws ne introdusse la coltivazione alla Giamaica. Dei naturalisti trent' anni circa or fa, provaronsi ad introdurla nelle parti meridionali d'Europa; le piantagioni potranno riescire sempre che nell' inverno il termometro non discenda sotto il 15 o 16 centigrado. Vari giardini della bassa Italia ne vanno adorni d'alcuna o più piante; sebbene il caffè sia ivi stimato come il fico dell'orto, pure non vi compare che come oggetto di lusso e non già di profitto. Sul finir del secolo passato Lorenzo Tells, che allevò quest' albero nell' orto botanico di Pisa, da un solo individuo ch'egli possedeva da principio, e che produceva ogni anno dei frutti perfettamente maturi, ottenne in brevissimo tempo fin da venti piante, che furono da lui spedite a diverse città d'Italia. Ignoriamo se s'intentarono degli sperimenti

a tutta pruova agronomica, affine di naturalizzarlo nelle isole di Sardegna, di Sicilia, di Corsica e Malta; ci sembra che il clima di queste belle porzioni della nostra penisola non possa essere sfavorevole; tanto più che nella Sicilia le canne da zucchero vi crescono felicemente, e parimenti ora ripromettono ottimi risultamenti nella Corsica.

Il caffè cresce naturalmente nelle regioni situate sotto i tropici, o prossime ad essi; si è poi osservato che i limiti medi del calore per il miglior prosperamento delle artificiali piantagioni, variano dai dieci ai ventiquattro gradi del termometro di R. Con una temperatura maggiore, la pianta si fa invero più colossale e magnifica, ma meno abbonda di frutti; con una minore la pianta a stento sviluppasi, ed è del pari poco produttiva. Per il che nell'Arabia coltivasi il caffè a mezzo la costa delle montagne tra il freddo delle cime e l'eccessivo caldo della pianura. Nei luoghi troppo scoperti o troppo esposti a mezzogiorno, e nelle pianure vien riparato dalle foglie degli alberi appositamente collocati in vicinanza di esso. Scelgonsi i grani più forti, i meglio nutriti, provenienti dalle piante migliori, e recentemente sbucciati, tanto per seminare il caffè a dirittura al suo posto, come a formare dei vivai. L'epoca più opportuna per la seminatura è l'equinozio di settembre nei paesi situati di quà dell'equatore, e l'equinozio di marzo per quelli che ritrovansi al di là della linea. Germogliano le fave all'incirca un mese o sei settimane dopo d'essere state seminate. Ma i giovani getti non trasportansi dal vivajo se non quando contano già l'anno od i quindici mesi, ed all'età di tre o quattro anni fruttificano sin ai trenta e quaranta, ringiovanendoli all'uopo mediante lo scapezzamento. Nello strapiantare le tenere pianticine vuolsi molta cura, affine di non offendere le radici, e per non esporle all'azione dell'aria: a tal effetto si trapiantano colla terra che hanno intorno alle radici. La Roque riferisce che gli arabi per mezzo di cana-

letti deviano l'acqua delle sorgenti per condurla alle radici delle pianticelle. Quando essi le piantano, vi fanno una fossa lunga tre piedi e alta cinque, che coprono poi con pietre, acciò l'acqua più facilmente vi penetri, e il terreno più difficilmente s'asciughi. L'acqua sempre deviasi innanzi che i frutti tocchino la loro maturanza. Nell' Iemen la principal raccolta si fa in maggio; gli arabi scuotono allora leggermente le piante per farvi cadere le bacche mature, le quali sono raccolte sopra tele spiegate al piè dell' albero; indi asciugansi le bacche sopra stuoje. Mediante un cilindro di sasso o di legno assai pesante liberansi i semi dai loro inviluppi, ed i grani vagliati e mondati, nuovamente si diseccano. Nell'America la raccolta si fa a mano, e s'impiegano i negri a cogliere ad una ad una le bacche mature. I poveri negri portano al collo un sacco di tela, la cui imboccatura rimane aperta per mezzo di un cerchio; empito che sia, essi lo vuotano in vasti panieri. Chi non presenta il suo paniere ben colmo, vien aspramente battuto, non potendo qualsiasi ragionevole scusa sottrarlo all' immeritato castigo. L' umidità e le pioggie che cuoprono di ruggine i metalli suscettivi di ossidazione, unite ai miasmi prodotti dalle acque stagnanti del mare, dalla mescolanza delle salse e delle dolci, e dai fanghi lungamente stazionarii, sviluppano micidiali malattie endemiche, e la febbre gialla infuria alle Antille nel tempo della raccolta tra gl' infelici negri, già sfiniti dalle fatiche, oppressi dalle battiture, ignudi o mal vestiti, e peggio nutriti. Du Tour espresse più volte il suo voto che per la salute degli sciagurati negri si ordinasse la raccolta nelle ore più propizie, ossia dopo passata la rugiada, nei giorni asciutti e nel momento della maggior forza del sole. Vane esortazioni! Le piantagioni di caffè e zucchero sono tutt' ora inaffiate dalle lagrime degli schiavi, e l'aria è percossa dai loro lamenti. Fu dunque fatale infortunio all' umanità il genio di Colombo, poichè non ritrovò all' Africa che

un nuovo mondo di schiavitù, ed a milioni di africani scoperse un nuovo vastissimo cimiterio!

Il Dr. Brown che visse lungo tempo nell' America, giudicò che il caffè di Ponente potrebbe notabilmente migliorare, se non ostasse l'avidità dei coloni, ai quali poco importa la qualità del prodotto, interessati soltanto della quantità. Si avrebbero dall' America dei caffè migliori, giusta le osservazioni di Brown, se si piantassero nè più secchi luoghi, nelle parti meridionali delle isole; ma ciò non si vuol fare, perchè minore ne sarebbe il ricavo, producendo le piante in quelle situazioni, semi più piccioli. Le piante che sono coltivate in un terreno sassoso e leggiero, rendono un caffè più fragrante e saporito; laddove in una terra sostanziosa e forte, non danno che un frutto più grosso. Per altre ragioni ancora è preferibile il caffè di Levante. Nell' Arabia si lasciano cadere le bacche mature; nelle Indie Occidentali si raccolgono tosto che veggonsi rosseggiare; nell' Oriente il caffè si fa seccare all' ombra e tiensi sempre all'asciutto; nell' Occidente mettonsi invece le bacche per molti giorni nell' acqua per staccarne più agevolmente la corteccia, e si fanno poi seccare al sole. Nell'America vendesi il caffè non ancora completamente secco, poichè in tale stato conserva maggior peso, e più appariscente n'è il color verdigno. Per la qual cosa mentre il caffè nuovo è da anteporsi al vecchio; il consumatore preferisce il vecchio, poichè il nuovo che ci proviene dall'America non è abbastanza diseccato. Anche dai magazzini, ove accatastansi i barili e i sacchi, dipende la bontà del caffè. Se mettasi presso a sostanze che tramandano odore, il caffè ne soffre; il che facilmente succede a bordo dei bastimenti, viaggiando il caffè insieme ad altre derrate molto e variamente odorifere. Miller racconta che un vascello venuto dalle Indie carico di caffè, perdesse tutto il valore del carico per avere imbarcati in viaggio varj sacchi di pepe.

Digitized by Google

Bory di Saint-Vincent nella relazione del suo viaggio alle quattro isole dei mari di Africa, indicò le ragioni della scemata riputazione del caffè delle colonie francesi all' Est del Capo di Buona Speranza. Ellis, membro della R. Società di Londra, indicò il modo di migliorare i caffè delle colonie inglesi. Noi ci limitiamo a questo semplice cenno, poichè le istruzioni di Bory e di Ellis interessano nulla del tutto l'economia nazionale dell' Italia, poichè essa non possiede un palmo di terra coloniale.

Digitized by Google

QUALITÀ DIVERSE DI CAFFÈ

E LUOGHI DI DERIVAZIONE

DISTINGUONSI le varie sorta di caffè secondo i paesi da cui provengono, e per il pregio della loro qualità, si classificano nell'ordine seguente: Moca, Martinica fino verde, Guadalupa prima qualità, Borbone, Caienna, San Domingo, Ceilan, Maria Galante, Avana e Santiago, Portorico, Brasile, Giava e Sumatra. Noi esporremo i caratteri distintivi quali ritrovansi comunemente ammessi; ai contrassegni, aggiugneremo qualche cenno intorno ai luoghi d'onde provengono i vari caffè. Avvertasi che la semplice cognizione dei caratteri fisici non sempre basta al consumatore onde distinguere con sicurezza le varietà commerciali, deve in allora alla pratica dell'occhio accoppiare l'intelligenza del palato.

Moca. Fave in generale piccole, quasi rotonde, coperte da una sottile pellicola, differenti tra loro di forma e di grossezza, alcune larghe e piatte, altre piccole e rotonde, altre arrotolate. Le sementi di Moca che sono rotonde, si

Digitized by Google

trovano sole nella bacca, ed hanno spesso questa disposizione particolare stante l'aborto di quella che dovea trovarsi nell'altra metà del frutto. Le fave di Moca hanno color giallo o verdognolo, odore pronunciatissimo, e sapore grato più sensibile di quello d'ogni altra specie. Alcune fave veggonsi avvolte nella loro bacca, altre intieramente nere. Convien sapere che le caffetterie vecchie, invece di produrre due sementi, non ne danno che una quasi rotonda.

Imballaggio. Il moca ci viene spedito in balle, e mezze balle di giunco, variabili in forma e grossezza, che si cuoprono d'un tessuto di scorza d'albero e si legano con grosse corde di giunco. Il peso più generale è 144 libbre per le balle, 78 per le mezze balle. Il caffè ordinariamente è ingombro di pietre e di polvere. Quello che viene direttamente dal paese per mare è più netto; il grano ha meno maturato, e l'imballaggio è in miglior condizione di quello delle balle che vengon dall'Egitto.

La squisitezza della bevanda dipende soprattutto dalla scelta del caffè medesimo, e quello d'Arabia è tutt'ora il più stimato e più caramente pagato. E come non tutti i campi d'una stessa provincia producono vini di pari bontà, così raccogliesi in vero molto caffè nella provincia d'Hascid o Bakil, di Kataba e di Jafa, ma il clima di quelle d'Hudden, di Kusma e Dsjebi ne somministra di più pregevole. Il migliore che ponno acquistare gli europei è quello che si vende al *Bazar* ossia al mercato di Betelfaguy, città distante cento miglia circa di Moka. Ivi gli arabi delle campagne circonvicine recano il caffè entro alcuni sacchi di paglia, generalmente portati dai cammelli. Colà pure per mezzo dei *Baniam* i forestieri lo comperano. Mascate, città forte e buon porto dell'Arabia, capitale della provincia del suo nome nel paese di Omar, forma centro al commercio fra la Persia e l'India. Heude che la visitò nel 1817 calcola da sette a otto mila sacchi di caffè che annualmente si esportano. Acquista

si eziandio dell'ottimo caffè al Cairo ed in Alessandria, dove n'è condotto dalle carovane della Mecca. Ma è d'avvertirsi che tanto nell' Arabia come in Egitto si fa importazione di caffè d'America, e che poi fraudolentemente si mesce con quello di Moka.

I Maluini furono i primi naviganti francesi che direttamente si recarono a Moka. Nel 1709, durante la guerra di successione, armarono essi due vascelli per quel porto, e ritornarono carichi d'una quantità grande di questa merce. Negli anni 1732, 1733 e 1734 la Compagnia delle Indie vendette da sei a settecento cinquanta migliaja di caffè di Moka; e non più di ventisei a trenta soldi la libbra. Nel 1736 la predetta Compagnia spedì da Pondicheri una squadra di quattro vascelli onde chieder ragione al Governatore di Moka perchè avesse violato il trattato conchiuso nel 1709 con Merveille, capitano di nave mercantile, e mandato nell'Arabia dalla società dei negozianti di s. Malo. La-Garde-Jazier ordinò l'assalto della città, e per questa sola via di fatto, ottenne la dovuta soddisfazione, ed il rimborso delle spese dell'armamento.

Martinica. A questo si dà la preferenza dopo il caffè Moca a riguardo della stabilità del suo gusto. Fave più voluminose, più allungate, rotonde all'estremità, di color verde chiaro, talvolta un poco oscuro; conserva quasi sempre una pellicola grigia ed argentea che si stacca colla torrefazione. Solco longitudinale bene aperto, massime al mezzo della sua lunghezza; talvolta contorto. Odor grato e fermo. Sapore che ricorda quello del frumento. Se ne distinguono generalmente tre varietà: il Martinica fino-verde, il Martinica fino-giallo, ed il Martinica ordinario.

Imballaggio. Botticelli e sacchi di tela di canapa, di peso variabile.

L'isola della Martinica è rimasta in possedimento dei francesi dopo gli ultimi trattati, e malgrado le guerre del 1750

e del 1756, conserva un grado eminente fra le piccole Antille. È montuosissima, bene irrigata, e molto fertile in manioco, formentone, frutta, zucchero, zenzero, cotone e indaco. Ances d'Arlet è distinta borgata per l'eccellente caffè che si raccoglie ne' luoghi circonvicini, stimato il migliore dell'isola.

Guadalupa. Fave grosse ed allungate, regolari, lucenti, di rado pellicolate, d'un verde più o meno plumbeo, nette.

Imballaggio. Come il precedente.

La Guadalupa divisa da uno strettissimo braccio di mare, forma anzi che una, piuttosto due isole, di cui l'una dicesi Terra Grande, e l'altra Terra Bassa. La Guadalupa appartiene alla Francia; oltre al caffè, lo zucchero, il caccao e le spezierie formano il principal oggetto di coltura. La piccola isoletta, detta la Desirada che produce cotone eccellente, l'isola di Maria Galante tutta montuosa e nondimeno ricca di piantagioni di caffè e di zucchero, ed il gruppo detto delle Sante, dipendono dal governo della Guadalupa.

Borbone. Ha molta analogia col Mocca. Le fave sono piccole, di forme diverse, la maggior parte rotonde e di color giallo o verde. Profumo grato ma assai debole. Se ne distinguono più sorta. *Borbone fino verde*: Fave piccole, rotonde, poco pellicolate, poco solcate; profumo dolce e grato, colore più verde. *Borbone fino giallo:* Gli stessi caratteri, ma un colore più giallo. *Borbone ordinario*: Fave più grosse, meno rotonde, irregolari, ora verdi, ora gialle; odore meno grato. Il commercio è già circa quindici anni, che dà una varietà particolare di Borbone che ha l'odore del thè. Le fave son lunghe ed acute a guisa di navetta, coperte d'una pellicola aderente e simili pel colore agli altri Borboni. È probabile che quest'odore caratteristico provenga dalla vicinanza del thè.

Imballaggio. Doppio sacco di giunco. Balle di 50 e talvolta di 25 libbre.

Borbone, isola dell'Oceano indiano nell'Africa, situata all'occidente di quella di Francia o Maurizio, produce caccao, noci moscate, garoffani, tabacco, cotone, riso ecc. Si computa che possa annualmente mandar fuori 10,000 balle di caffè del peso di 100 libbre ciascuna, e due milioni di libbre di frumento. L'isola di Francia produce ebano, aranci, ananas, cotone, canfora, gomma elastica e caffè. I francesi si stabilirono nell'isola di Borbone negli anni 1657 e 1672, e gl'inglesi se ne impadronirono nel 1810, e dell'isola di Francia nel 1812. L'Inghilterra restituendo poscia alla Francia nel 1814 l'isola di Borbone, ritenne definitivamente per sè quella di Maurizio, pe'suoi porti e per le sue rade di maggiore importanza mercantile e militare. L'isola di Francia, avvisò Raynal, dovrà essere sempre riguardata come il più felice dono della natura per una nazione, che voglia esercitare il commercio dell'Asia.

Haiti. Analogo al Martinica, benchè poco ricercato, ma più grosso, più lungo, e caratterizzato principalmente dalle due estremità che terminano in punta. Le fave sono irregolarissime tra esse, di rado pellicolate, talvolta con pellicola rossastra, ma generalmente di un verde chiaro, e talora bianchiccio. Sapore qualche volta leggiermente acido. Questa varietà è di sovente carica di pietre e di fave nere o spezzate.

Imballaggio. Come il Martinica.

L'isola di s. Domingo o Haiti, detta Hispaniola da Colombo che la scoperse il 6 dicembre 1492, appellasi a giusta ragione la regina delle Antille. Alla pace di Ryswick venne divisa fra gli spagnuoli ed i francesi; apparteneva ai primi il centro e la porzione orientale dell'isola con s. Domingo per capitale, la più antica città che gli europei fondarono nell'America; la parte occidentale ai secondi con capo francese o capo Haiti. Fertilissima è l'isola, e le montagne sono suscettibili di coltivazione sino alle loro sommità. Si racco-

Digitized by Google

glie manioco, caccao, zucchero, cotone, indaco e legni preziosi; ritrovansi ancora ricche miniere d'oro, argento, ferro, rame, marmo, diaspro e porfido. Nel 1786 l' esportazione del caffè ascese alle 35000 tonnellate, e sarebbe divenuta progressivamente maggiore se nel 1790 non fosse scoppiata una formidabile insurrezione dei negri, per cui l'isola si sottrasse al governo delle Metropoli. Dopo le fallite intraprese della Francia per ricuperare s. Domingo, e particolarmente dopo l' inutile spedizione del generale Lecler con agguerrito esercito di quaranta mila valorosi, alla fin fine la Francia col trattato del 1838 riconobbe la repubblica di Haiti.

Cajenna. Fave mal conformate, lunghe e piatte, pellicola bianchiccia, che si estende sopra alcune fino sul lato piatto, e dà un riflesso argenteo. Sono in generale d'un verde nerastro appanato.

Imballaggio. Botticelli e sacchi di tela di canapa.

L' isola di Cajenna forma parte della Guiana francese. Addì 31, luglio, 1498, Colombo scoperse le tre punte delle bocche dei Dragoni della spiaggia di Paria, ora di Guiana o Guaiana, nome di piccolo fiume che versava le sue acque nell' Orenoco. Il qual nome di Guiana in appresso si estese ad una specie di grande isola circondata a mezzodì, a occidente, ed a settentrione dalle acque del fiume delle Amazzoni, del Rio Negro, del Cassiquiari e dell'Orenoco, e bagnata all'oriente ed al nord ovest dall' Oceano Atlantico. Ora è divisa in cinque parti. Guiana Brasiliana, una volta Portoghese. Guiana Colombiana, paese ancora poco conosciuto. Gl'inglesi acquistarono nell' ultima pace di Parigi gli stabilimenti olandesi di Berbice, di Demerary e di Essequibo, e costituiscono di presente la Guiana inglese, floridissima colonia che produce caffè in abbondanza, zucchero, caccao e cotone; lungo il fiume Essequebo annoveransi più di trecento piantagioni di caffè. Gli olandesi hanno salvato dall'avidità dei loro antichi alleati, nota il Malte-Brun, la su-

perba colonia del Surinam. Questa porzione della Guiana è pur essa fertile in caffè, zucchero, caccao, cotone, indaco e tabacco. Si enumerarono 800 piantagioni di caffè all' incirca, le quali dal 1771 al 1774 produssero libbre di caffè 49, 846, 082. Alcune piantagioni producono annualmente più di 150 mila libbre nette; nell' anno precedente all'arrivo del cap. Stedman, solo per Amsterdam si esportarono 12, 267, 134 libbre.

Paramaribo è capitale del Surinam, mirabile soprattutto per le strade diritte e fiancheggiate da palmizi, tamarindi, aranci e cedri. La Guiana francese o Francia equinoziale somministra caffè, zucchero, cotone, garoffani, caccao, manioco ecc. Il governo della colonia risiede nell' isola di Cajenna, nella quale va prosperando il garofano, la noce moscata, il pepe, ed il cotone che vi riesce bellissimo. La coltivazione del caffè a Cajenna venne introdotta da un francese chiamato Mourques, il quale con pericolo della vita ne trasportò i semi freschi dalla Guiana olandese.

Cuba. Fave piccole, molto regolari tra loro, con molte fave arrotolate per la ragione di già accennata ne' contrassegni del caffè moca; spartite dal solco in due parti ineguali. Sono in generale nettissime. Alcune vanno coperte di una pellicola rossiccia assai aderente. Il colore ora è un verde tenero, ed ora un verde giallo.

Imballaggio. Botticelli o tessuti di scorza d'albero.

Cuba, la maggiore per estensione delle Antille, somministra in abbondanza zucchero, cotone, ananas di rinomata squisitezza, caccao, cera bianchissima, ed il tabacco tanto decantato sotto il nome di Avana, capitale dell' isola e che possiede uno de' più bei porti del mondo. Le luttuose vicende di s. Domingo riescirono a bene di Cuba, che seppe destramente trar profitto della capacità e del danaro degli emigrati francesi per animare l'industria agricola del caffè. L'esportazione del caffè, che nel 1804 era di sole 50,000 *ar-*

Digitized by Google

robas, ascese a 320,000 *arrobas* nel 1809, ed a 1,221,609 *arrobas* nel 1826. Cuba, scoperta nel 1492, sin dal 1511 appartiene alla Spagna.

Ceilan. Fave irregolari; alcune giallo pallide, altre verdastre oscure, e qualche volta nere, odore e sapore deboli.

Ceylan, l'antica Taprobane, è ricca e magnifica terra, ove l'amomo profuma le paludi, e la cannella le selve; ove le piante più comuni danno aromi preziosi. Nel 1517 i portoghesi si stabilirono nell'isola e vi fabbricarono la città di Columbo. L'occuparono poscia gli olandesi, i quali alla pace generale del 1814 ne fecero cessione alla Gran Bretagna. La cannella di Ceylan è la migliore che v'abbia al mondo, e secondo Mac-Culloch gl'inglesi nel 1830 n'esportarono 380000 libbre, e caffè 1,669400. L'isola produce tutti i frutti che nascono nelle Indie, ed ha molti di suoi particolari. Vi si ritrova l'arancio regio, il più delizioso frutto che v'abbia su tutta la terra. La pesca delle perle vi chiama i più doviziosi giojellieri delle Indie, sebbene non sia così lucrosa come per lo passato, avendo potuto l'avidità de' portoghesi ed olandesi esaurirla in gran parte. Rinvengonsi pure delle pietre preziose di straordinaria dimensione; Dawy vide un ignorante rompere un zaffiro azzurrognolo grosso quanto un ovo d'oca.

Portorico. Fave molto simili a quelle di Martinica, ma leggiermente curve, più corte e men pellicolate; odore e sapore meno piacevoli.

Imballaggio. Come il Martinica.

Portorico, colonia spagnuola, annoverasi fra le grandi Antille; i suoi muli godono di grande riputazione, e sono assai ricercati. L'isola è fertile in grano turco, riso, erbaggi, frutta, zucchero, tabacco, cotone, lino, zenzero, cassia e legno da costruzione e da fabbrica. Esportazione di caffè pel valore di 726109 piastre.

Brasile. Fave irregolari nella forma. Le piccole hanno

Digitized by Google

qualche analogia con quelle di Moca; le grandi rassomigliano a quelle del caffè Borbone ordinario. Le une e le altre sono d'un giallo più scuro di quelle di Moca. La pellicola è poco abbondante, gialla e lucente. Il caffè che proviene da Rio Ianeiro è in fave molto grosse, regolari, poco lunghe; ora gialle, ora verdi, poco pellicolate e di odor forte.

Imballaggio. Come il precedente.

Il Brasile, una delle più belle regioni dell'America meridionale, di superficie equivalente a più di dieci volte l'estensione della Francia, fu scoperto nel 1497 da Don Pedro Alvarez Cabral portoghese, e forma dal 1821 un impero indipendente, diviso in 19 provincie. Verso il 1770 i coloni intrapresero a coltivare i grani, come il frumento ed il caffè. Le bianche casuccie dell'amena ed ubertosa valle di Picada sono per metà ascose fra i boschetti di aranci e di piantagioni di caffè. La provincia di Rio Ianeiro produce caffè più stimato di quello di Bahia, ma da questa invece esportasi tanto zucchero, quanto da tutte le altre provincie insieme del Brasile. Le esportazioni di caffè pel porto di Rio Ianeiro vanno sempre a farsi più considerevoli. Nel 1820 si esportarono 97500 sacchi, ogni sacco corrisponde al peso di 272 libbre nostre. Nel 1824 il numero dei sacchi fu di 240000; nel 1830 di 391785; nel 1833 di 578335. Ora aggiungendo le quantità esportate pei porti di Bahia e di Santos, l'esportazione del Brasile ascese nel 1833 a 600000 sacchi. Il prezzo medio dell'anno è stato di 85 lire il sacco, portato a bordo; così l'introito che fece il Brasile per i semi di caffè, fu di 51 milioni di lire.

Java. Fave forti, oblunghe, e d'un giallo bruno; talvolta giallo-pallide, o verdastre; coperte del loro arillo o pellicola. Ha molto odore. Questa varietà contiene spesso dei grani neri e de' grani frantumati.

Imballaggio. Doppia tela di Gunny; peso variabile.

Digitized by Google

Vien l'isola di Giava divisa dagli olandesi ne' regni, 1° di Iacatra che ha Batavia, capitale delle Indie orientali olandesi; 2° di Cheribon, piccolo ma fertile, che somministrò fra gli altri generi nel 1779 alla Compagnia olandese un milione e duecento mila libbre di caffè; 3° nel regno di Bantam.

La costa orientale che presenta vaste pianure, coperte di riso, di cotone e di caffè, è suddivisa in tre parti, cioè le provincie immediatamente soggette alla Compagnia, i possedimenti del Sultano, e l'impero di Mataram che ha un palazzo abitato da dieci mila donne, tremila delle quali sono particolarmente destinate ai piaceri del Sovrano che assume il nome di Susu-honam o imperadore di Giava. Ora il regno di Mataram per le guerre civili fomentate dagli olandesi, è posseduto da due diversi principi, uno residente a Sura-carta e l'altro a Djogo-carta, ed entrambi tributarj della Compagnia. Il caffè è una produzione delle più importanti di Giava e se ne raccoglie quantità immense, e per la sua qualità si pone da non pochi intelligenti dopo il Moca.

Sumatra. Fave grosse, oblunghe, pellicolate, alquanto piatte, di color giallo-bruno, rossastro e nero. Molto odore, e sapore singolarmente amaro.

Imballaggio. Tela di Gunny, talvolta semplice stuoja di giunco; peso variabile.

L'isola di Sumatra separata da Giava per lo stretto di Sonda, si divide in più regni, fra i quali annoveransi quelli di Acbem e di Menang-Cabo. Gl'inglesi occuparono Benculen per la coltivazione del pepe, principale derrata di Sumatra. Gli olandesi dominano nel regno di Palembang che comprende le due isole di Banca e di Billiton. Gl'inglesi nel 1824 cedettero Benculen agli olandesi in contraccambio di Malacca e di altri stabilimenti che quest' ultimi possedevano nell'India. Le parti interne dell'isola di Sumatra son governate da principi idolatri, nemici acerrimi degli europei. A Sumatra raccogliesi in abbondanza il riso, il cocco, la can-

fora, il benzuino, ed i preziosi frutti dei tropici; i legumi e gli erbaggi della China, dell'Africa e dell'Europa vi prosperano del pari. L'albero da caffè prosegue a moltiplicarsi.

Giamaica. Fave in generale assai grosse, qualche volta contorte, senza pellicola, colorate in verde chiaro, di odor grato assai manifesto.

Imballaggio. Balle, sacchi di canapa.

L'isola fu scoperta da Colombo nel 1494. La catastrofe di s. Domingo costituì la fortuna della Giamaica, e gl'inglesi si sostituirono ai francesi nelle grandi provviste di zucchero e caffè. Infatti la Giamaica che nel 1752 non avea prodotto più di 60000 libbre di caffè, nel 1814 produsse trentaquattro milioni di libbre nette. Tutte le colline meno elevate della Giamaica sono coperte di piantagioni magnifiche di caffè, e al di sotto veggonsi le ricche piantagioni dello zucchero. L'isola mirabilmente fertile, produce in abbondanza grano turco, legumi, frutta, caccao, indaco, tabacco, salsapariglia, cassia, pepe, noci di cocco, legno di guajaco, di acaju, cotone da nankino e l'albero del pane. Celebre è il suo rhum. Gli spagnuoli la possedettero sino al 1655, poscia bellamente se ne impadronì l'Inghilterra, come ora è quasi in tentativo di fare riguardo a quella di Cuba. Sir Nicola Laws fu quegli che nel 1728 piantò i primi semi di caffè alla Giamaica.

Manilla. Fave medie, pellicolate, d'un grigio che trae al verdastro, di poco odore, e poco noto nel commercio.

Imballaggio. Doppia stuoja di giunco, di forma allungata e legata con cannadindia.

Manilla, capitale dell'isola di Lusson, la maggiore delle isole Filippine state scoperte nel 1521 dal celebre Magellano, trucidato a tradimento dalla stessa sua gente a Mactan, isoletta delle Filippine. Gli spagnuoli vi si stabilirono definitivamente nel 1560. Manilla mantiene un attivo commercio con la China e le Indie in aromati, tele fine e seterie.

Il suolo dell'isola di grande fertilità produce oltre il caffè, cotone, cannella, zucchero, cocco, riso e cera. Ridicola, ridicolissima è in vero la moda di que'abitanti tanto maschi che femmine che amano di farsi dipingere le natiche a più colori.

Da quanto abbiamo sin qui esposto chiaramente si scorge come il caffè sia un prodotto a tal segno immenso da dovere il commercio impiegare ogn'anno le mille navi onde somministrarlo ai diversi popoli sparsi su la faccia della Terra. Se un tempo costava quaranta scudi la libbra, al presente val meno di quaranta soldi, benchè di scelta qualità. Alla scoperta precipuamente dell'America deesi cotanto ritaglio di prezzo; per le nuove innumerevoli piantagioni di caffè tanto del continente che delle isole, la deliziosa bevanda si è resa accessibile al labbro dei meno agiati. Il milanese celeberrimo Vate, chiamato dall'Alfieri

Primo pittor del signoril costume,

con veritiero carme di tal guisa alluse alla scoperta del Nuovo Emisfero:

Certo fu d'uopo che dal prisco seggio
Uscisse un regno, e con ardite vele
Tra straniere procelle e novi mostri
E teme e rischi ed inumane fami
Superasse i confin, per lunga etade
Invïolati ancora: e ben fu dritto
Se Cortes e Pizzarro umano sangue
Non istimar quel ch'oltre l'Oceàno
Scorrea le umane membra: onde tonando
E fulminando, alfin spietatamente
Balzaron giù da' loro avíti troni
Re Messicani e generosi Incassi;
Poichè nuove così venner delizie,
O gemma degli eroi, al tuo palato.

Dalla seguente tavola di Mac-Culloch abbiamo contezza delle esportazioni annue di caffè dai luoghi principali, ove coltivasi; e del consumo annuo di que'paesi, in cui viene importato.

Esportazioni	Tonnellate
Moca, Hodeida ed altri porti d'Arabia	10,000
Giava	18,000
Sumatra ed altri porti dell'India	8,000
Brasile e Terraferma spagnuola	42,000
Cuba e Porto Rico	25,000
Colonie britanniche delle Indie occidentali	11,000
San Domingo	20,000
Colonie olandesi delle Indie occidentali	5,000
Colonie francesi delle Indie occid. ed isola di Borbone	8,000

Consumo	Tonnellate
Gran Bretagna	115,000
Olanda e Belgio	40,500
Germania e paesi limitrofi al Baltico	32 000
Francia, Spagna, Italia, Turchia Europea, Levante ecc.	35,000
America	20,500

Cook dà il seguente ragguaglio delle importazioni di caffè in Europa e dei fondi esistenti il 31 dicembre degli anni seguenti:

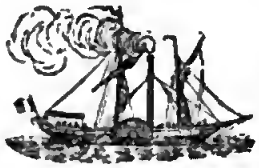
LUOGHI	IMPORTAZIONI			RIMANENZE		
	1830	1831	1832	1830	1831	1832
	TONNELLATE					
Francia	13000	8300	13130	6130	2900	5100
Venezia, Trieste Genova, Livorno...	12100	16430	13570	4300	1250	6200
Anversa.....	21200	5130	8400	4000	2850	1900
Rotterdam	4500	11740	14200	3600	4500	7500
Amsterdam.....	9000	10700	10550	5800	6000	7180
Amburgo	20250	17380	22500	10700	7500	11000
Brema	4960	4330	6130	2000	1750	2080
Copenaghen.....	1340	1570	1670	350	490	600
Pietroburgo.....	500	1200	1700	300	1000	930
Gran Bretagna	18290	19350	22370	13420	12530	12180
TOTALI.	105140	86130	114220	50620	40770	55600

Digitized by Google

IL GLOBE, giornale inglese, pubblicò un prospetto, basato sopra autentici documenti, che riguarda la produzione del caffè nel mondo intero durante l'anno 1843.

Al Brasile.....	170,000,000	sterline
Nell' isola di Giava.....	140,000,000	»
Nell' isola di Cuba.....	45,000,000	»
A s. Domingo.....	38,000,000	»
A Porto Rico e la Guayra.....	36,000,000	»
Alle Indie occidentali britanniche	10,000,000	»
A Ceylan.....	7,000,000	»
Alle Indie orientali ed a Moka.....	6,000,000	»
Alle colonie Francesi.....	4,000,000	»
Alle Indie occid. nerlandesi.....	3,000,000	»
TOTALE....	459,000,000	sterline

È meritevole di osservazione, che su questa immensa quantità di caffè, ve n'abbia appena un 5.°, che sia il prodotto di un lavoro libero, poichè è facile il far constetare che più d 400,000,000 di lire sterline sono state ottenute col lavoro degli schiavi.



ANALISI CHIMICA

E SOFISTICAZIONE DEL CAFFÈ

Tra gli antichi analizzatori del caffè sono da rammentarsi Burdellin, Du-Four, Percival, Neuman, Geoffroy, Ryhzer e non pochi altri; fra i moderni Seguin, Brugnatelli, Cadet, Guindel, Payssè, Robiquet, Pellettier, Caventon, Chenevix, Pfaff, Garot, Schrader, Rumph ecc. È ben naturale, scrive il prof. Bruschi, che essendosi tanto grandemente esteso l'uso del caffè qual bevanda di piacere, molti chimici siensi occupati a diligentemente investigare la natura dei principii costitutivi dell' araba droga, e ad instituire su di essa variatissimi saggi di chimica analisi, tanto in quello stato in cui la natura la presenta, ossia allo stato di caffè crudo; quanto dopo che tali semi abbiano subito l'abbrustolamento, poichè il calore altera e cangia in modo sensibile le fisiche e chimiche proprietà dei medesimi.

La maggior parte delle chimiche indagini degli antichi sono ora poco apprezzabili, atteso l' attual progresso della

Digitized by Google

scienza ; ma non tutte le analisi dei moderni ci offrono dei risultamenti uniformi ; ciò deriva , per lo meno in parte , dalle diverse varietà di caffè che si trascelsero a saggio d'esame. In generale si è però dimostrato che i semi contengono olio essenziale concreto , mucilagine , materia estrattiva colorante, resina, qualche poco di albumina , alcuni sali neutri, ed un acido libero. Secondo Cadet, otto once di caffè sono composte di

Mucilagine	once , 1	dramme, 0	grani, 0
Resina	0	1	0
Estrattivo	0	1	0
Acido gallico	0	3 ½	0
Parenchima	5	3 ½	0
Albumina	0	0	10

Cadet considera quest'analisi come approssimativa, poichè la natura del suolo , e l'influenza del clima, il grado di maturità ed il tempo del disseccamento , ecc. ponno variare i principj immediati del caffè. Il Moca contiene p. e. più resina e più aroma, e meno gomma ed acido gallico.

Se si gettano i semi crudi nell'acqua bollente, questa assume un colore giallo verdastro ; nelle colonie , quando le fave non sieno diseccate , l' acqua acquista in vece il color verde di smeraldo , per la qual cosa colà serve a colorire i disegni. Anche Bizio , chimico veneto , si occupò non poco intorno la materia verde dei semi per ritrarne del colore che si potesse impiegare tanto nell'arte tintoria come nella pittura. L'esistenza del principio amaro che Seguin sostenne ritrovarsi nella materia verde , costituita dall' albumina dei semi, fu negata dal nostro Brugnatelli ; il quale attribuisce l'amarezza piuttosto ad un olio aromatico tenue, che emana eziandio il principio odoroso. Parmentier ravvolse i semi recentemente torrefatti in carta sugante ed avendola poi ri-

Digitized by Google

trovata untuosa e trasparente, ne concluse la presenza d'un olio grasso nel caffè; ma Cadet non riescì a separarne dell'olio colla pressione, nè coll'ebollizione, nè cogli alcali caustici. L' acido gallico di Cadet ritenevasi per acido-chinico dal Guindel, e Payssè reputandolo all'opposto un acido particolare del caffè, lo chiamò acido caffico. Secondo Robiquet e Pellettier il caffè non torrefatto, contiene oltre la caffeina, un olio volatile concreto, della gomma, dell'albumina, un olio bianco e dolce, un principio amaro, ed infine una materia oleo-resinosa molto acre.

La caffeina venne scoperta nel 1820 da Runge, sostanza nè acida, nè alcalina, quasi inodora, di sapore amaro, inalterabile all'aria, solubile nell'acqua e nell'alcool, e pochissimo nell'etere. Gli acidi e gli alcali non l'alterano, nè si combinano, ma più facilmente la sciolgono dell'acqua. Cristallizza in begli aghi bianchi, flessibili e lucenti; per la moderata azione del calorico si liquefa, indi volatilizza. Pellettier e Caventon stabilirono la proporzione dei principii elementari della caffeina nel modo che segue: carbonio 46, 51; idrogeno 4,81; azoto 21,54; ossigene 27,14. La caffeina è fra le sostanze organiche la più azotata dopo l'urea. Nel caffè per lo contrario ritrovasi in maggior proporzione il carbonio dell'azoto, idrogeno ed ossigeno. Garot ha dimostrato che fra i vari metodi per ottenere la caffeina quello di Runge merita la preferenza. Pfaff non potè raccogliere da sei libbre di caffè portorico che soli novanta grani di caffeina; dai semi d'Arabia però ricavasi maggior numero di grani. I chimici Berthemote e Dechastelus pubblicarono una Memoria, nella quale intesero a dimostrare che ne' semi della Paullinia ritrovasi la caffeina. Questo nuovo corpo della chimica moderna non essendo stato fin'ora adoperato in veruna malattia, perciò nulla si sa circa al valor suo terapeutico.

Il caffè che si abbrustolisce, diventa bruno, si gonfia, decrepita, si spoglia dell'arillo, e si fa più leggiero. Quando si

torrefà fino a che abbia acquistato un bruno giallastro, secondo i calcoli sperimentali di Cadet, perde un 12 ½ per cento del proprio peso; progredendo l'azione del fuoco finchè sia di un bruno castagna, perde 18 ½ per cento: divenuto affatto nero la perdita arriva ai 23 ¼ per cento. L'azione del fuoco dissipa la parte acquea dei semi, non che gran porzione d'albumina, e quindi della materia verde, ma vi aggiunge invece un principio nuovo, ossia il tanno, aumenta il principio amaro, e sviluppa la materia resinosa e odorante. Elice, prof. nella R. Università di Genova, ottenne dai semi di caffè la scintilla elettrica.

La Chimica c'insegna i mezzi di potere scoprire i veleni sì minerali che d'altra natura, accidentalmente o per perfidia tenuti in dissoluzione dall'acqua di caffè. La Tossicologia del celebre Orfila è forse l'opera la più idonea che possa servirci di miglior guida in tali gravissime ricerche. Facilmente si riconosce, anche senza il sussidio de' reattivi, la polvere da caffè adulterata nel commercio con quella di cicoria selvatica torrefatta. Il sapore del caffè schietto è amaro, ed il miscuglio di caffè e di cicoria lo rende non solo amaro, ma leggiermente acidulo. Stropicciando inoltre tra le due dita la polvere di caffè ed in seguito quella di cicoria, tosto rilevasi come la prima sia più ruvida e consistente dell'altra. Il miscuglio di caffè e cicoria s'aggomitola e presenta un piccolo ovato, quando le dita sieno preventivamente umettate, ed indi si faccia valida compressione: il caffè puro, per quanto sia valido il soffregamento, riman sempre allo stato di polvere. Altro spediente non meno facile e pronto onde riconoscere la polvere di caffè se mescolata sia a quella di cicoria, è il seguente. In un bicchiere d'acqua si getti una presa di caffè macinato: se la polvere è pura, l'acqua rimane trasparente: se invece è inquinata dalla cicoria, l'caqua si fa rossiccia, e veggonsi cadere al fondo i polviscoli rossigni della sostanza adulterante.

Digitized by Google

SUCCEDANEI DEL CAFFÈ

L'Europa che a forza di prepotente abitudine si creò un bisogno reale e giornaliero relativamente all' uso del caffè, fece diligente perquisizione affine di poter surrogare con semi e radiche nostrali alla produzione coloniale. Le maggiori ricerche ed i più industriali tentativi avvennero ai tempi della guerra continentale, all'estremo incalzata da Napoleone con tutto il rigore delle Leggi, mentre si riprometteva il più luminoso esito a danno della orgogliosa Albione. Infatti ricordasi ancora oggidì da non pochi testimoni oculari con quanta solerzia si gettassero alle fiamme i generi coloniali per tutto ove arrivava lo splendore dello scettro imperiale. Un giorno avendo l'immortale Eroe del secol nostro sorpreso un suo ministro che deliziosamente a sorsi a sorsi si bevea una scodelletta di caffè: *Non conoscete i miei ordini*, gli disse con fiero accento: *Sire*, gli rispose con bonaccia di spirito il ministro, *è stato bruciato*.

Tra quelle sostanze vegetali che furono dagli scrittori di pubblica economia proposte come apprezzabili succedanei ai semi di caffè, annoveransi le seguenti:

I semi della segale, *Secale cereale L.* Grohmann di Haid, città di Boemia, descrisse i vantaggi che offre la segale adoperata come supplimento al caffè, ed indicò il modo di prepararlo. L'uso dei semi guasti, conosciuti sotto il nome di segale cornuta o grano sprone, cagiona le vertigini, la stupidità, le convulsioni e la cangrena: in medicina vale la segale cornuta a reprimere le emorragie uterine, e rianimare le doglie del parto.

I semi dell'orzo, *Hordeum vulgare L.* La primitiva origine di questo prezioso cereale è affatto sconosciuta; coltivato in tutte le parti d'Europa serve in medicina ora sotto forma di tisana ed ora di cataplasma: adoperasi nella fabbricazione della birra, la più antica bevanda dopo il vino.

I semi della fava cavallina, *Vicia faba minor L.* Nell'Alsazia vien chiamata *fava caffè*. Assai numerose sono le stesse principali varietà delle fave. Isidoro pretende che le fave sieno state il primo legume, di cui gli uomini hanno fatto uso.

I semi del pisello, *Pisum sativum L.* Si hanno molte varietà di questa pianta, ed il nome pisello si applicò eziandio alle leguminose spettanti a generi differenti, tra i quali annoverasi il *Lobus tetragonolobus L.* o pisello caffè.

I semi del cece rosso, *Cicer arietinum rubrum L.* Nei dipartimenti meridionali della Francia, chiamasi caffè francese. Si vuole che questo legume più di tutti gli altri s'avvicini al sapore del caffè, per la qual cosa alcuni caffettieri di certe città, poste assai lungi dal littorale, mescolano la cece di Spagna col loro caffè per ritrarne maggior guadagno.

I semi della mandorla amara, *Amygdalus communis amara L.* L'acqua distillata di mandorle amare usasi in medicina negli stessi casi che quella del lauro-ceraso.

I semi del lupino, *Lupinus albus L.* Di questo genere non

erano note al tempo di Linneo che sole otto specie; De Candolle ne descrisse trentasei. Gli antichi poeti decantarono cotai semi come cibo squisito; or altrimenti ne giudica il gusto dei moderni. La farina dei lupini è una delle cinque risolventi.

I semi dello sparagio, *Asparagus officinalis L.* La radice dello sparagio o asparago annoveravasi un tempo fra le cinque maggiori radici aperienti. Non solo i talli, ma tutte le parti della pianta sono diuretiche e comunicano fetido odore alle orine.

I semi di carobbia o carrubo, *Ceratonia siliqua L.* Stimansi pettorali le silique che sono polpose e dolcigne, e servono d'alimento nella Spagna e nella Provenza ai bestiami, non che ai poveri in tempo di carestia.

I semi dell'iride palustre, *Iris pseudo-acorus L.* Per lo addietro molto usate erano in medicina le radici del genere *Iris*. L'iride fiorentina serve pur anco per fare dei piselli da cauteri, o per dare l'odore di mammola agli sciroppi ed altri composti.

I semi del castagno d'India, *Æsculus Hyppocastanum L.* La sua corteccia fu posta tra i numerosi succedanei della corteccia Peruviana. I frutti del castagno d'India hanno un sapore estremamente amaro, che si può togliere o scemare molto, mediante la macerazione in un leggiero liscivio alcalino. Gli economisti non pervennero sin'ora a ritrarre alcun vantaggioso partito da cotali frutti, onde la pianta non serve che per l'ombra de' pubblici passeggi.

I semi della quercia, *Quercus robur L.* Il così detto caffè dei boschi, noto fin dal 1808, altro non era che una particolare preparazione delle ghiande di certo Legras di Brusselles. Il decotto delle ghiande fu proposto e commendato contro la rachitide; la corteccia, siccome valido astringente pel tannino che contiene in copia, venne preconizzata nella cura delle croniche dissenterie e delle diarree ostinate;

Schaeffer adoperò il caffè di ghianda nella cura della scrofola. La corteccia è registrata nel novero dei succedanei indigeni della china.

Si vantarono come succedanei del caffè i semi eziandio delle seguenti piante :

I semi dell' *Arachys ipogea*
» del *Ruscus aculeatus*
» dell' *Astragulus bœticus*
» del *Galium aparine*
» dell' *Hibiscus esculentus*
» dell' *Helianthus annuus*

Le radici più decantate in surrogazione del caffè sono quelle della cicoria salvatica , o cicoria amara , *Cichorium inthybus L.* La cicoria modera l'irritazione degli organi gastro-enterici , e promuove blandemente evacuazioni alvine ; entra pure nella composizione dei succhi d'erbe depurative. La radice di cicoria è forse l'unico surrogato che si conserva tutt'ora in voga , principalmente in molte parti di Germania ; pertanto la preparazione della polvere di cicoria può ancora essere interessante. Si strappa la cicoria tanto salvatica che coltivata in principio di primavera; epoca in cui le radici son molto tenere e ben nudrite. Si separano le radici dalle foglie , lavansi ed asciutte si tagliano paralellamente in tutta la lunghezza da quattro a sei volte ; così divise si collocano in una specie di truogolo di legno. All' estremità del truogolo un fendente taglia le radici a misura che sono fuori spinte da una vite di pressione. Dopo si raccolgono le parti divise e si trasportano nelle stufe riscaldate a 50 gradi e più. Compiuta la diseccazione delle radici si passa alla tostatura delle medesime , operazione simile a quella del caffè.

Torrefatta la cicoria e raffreddata si riduce in polvere per

Digitized by Google

mezzo di un macinatojo; si passa la polvere da uno staccio alquanto grossolano, ed indi si distribuisce in pacchetti di 4, 8, e 16 once. Conosciuto è il caffè di cicoria che ci proviene dalla Boemia. La prima fabbrica di caffè-cicoria venne stabilita a Berlino nel 1771; ed altre considerevoli si apersero in seguito nel Belgio e nel ducato di Baden nel 1800.

Altre radici si sperimentarono come succedanei del vero caffè, e sono

Le radici della *Scorsonera hispanica*
» dell' *Apium graveolens*
» del *Daucus carota*
» della *Betta rubra*

Lampius propose un processo, per il quale si può ottenere dal pomo di terra un prodotto, ad avviso dell' autore, analogo a quello che risulta dalla torrefazione dei semi di caffè, e da quella delle radici di cicoria. In breve noi qui diremo che tutti quanti i semi e tutte quante le radici che si vantarono in surrogamento del caffè, non hanno l'aroma nè l' abboccato dell' araba droga.

Gli Ottentotti apprezzano i frutti del *Brabeium stellatum*, le cui noci arrostiscono per farne quell' uso che noi facciamo dei semi di caffè. I Nubiani che abitano una vasta regione, confinante a levante con il mar rosso, prendono invece di caffè il *Kerkadan*, granello nero che cresce spontaneamente, e che coltivasi in qualche distretto della Bassa Nubia.

PROPRIETÀ MEDICINALI DEL CAFFÈ

Il lusso da prima pose in voga il caffè tra gli europei qual bevanda di piacere, i medici in seguito l'introdussero nell'arte loro come proficuo a risanarci da molti malori di diversa natura; tali sono le febbri, le diarree, l' obesità, le affezioni catarrali, artritiche, apoplettiformi; vari morbi nervosi, la dispepsia, il vomito spasmodico, il singhiozzo, la sonnolenza, il sopore, l'isterismo, le coliche spasmodiche, la spasmodia delle vie orinarie, l'emicrania e la vertigine; il caffè serve ancora a promuovere le orine, il sudore, le contrazioni uteriue e la menstruazione non che a dissipare i vapori del vino e delle bibite spiritose, potendo ritardare o moderarne l'ebbrezza; abbrustolito poi e grossolanamente pesto è vantaggioso nella carie dei denti fumato a guisa di tabacco. Un gran numero di osservazioni convalidano particolarmente la sua efficacia nella cura delle febbri intermittenti. Grindel, professore della università di Dorpart nella Russia, è stato forse il

Digitized by Google

primo a sperimentare il caffè come febbrifugo nelle intermittenti. Sopra ottanta ammalati presi da febbre intermittente, tutti guarirono ad eccezione di otto. Grindel amministrava la polvere di caffè crudo durante l'apiressia alla dose di uno scrupolo, che ripeteva di tre in tre ore. Dalle pratiche osservazioni del medico russo rivelasi com' egli il più delle volte troncasse facilmente la febbre con due sole once di polvere; se prescriveva l'infuso del caffè torrefatto, egli allora adoperava un' oncia di polvere tosta per diciotto d'acqua e ridotte a sei mediante la bollitura. Pouqueville ci narra infatti che gli abitanti della Morea tagliano in modo spedito e sicuro le loro febbri intermittenti con un miscuglio di caffè e di succo di cedro; la qual pozione viene stimata da Audon non solo molto acconcia a debellare le intermittenti, ma a promuovere eziandio negl' infermi le dejezioni alvine e copiosi sudori. Thomson in Inghilterra comprovò la virtù febbrifuga del caffè non torrefatto e preso dagl' individui affetti di febbre periodica negl' intervalli apirettici. Thomson giudicava che tanto la polvere, come l'infuso e l'estratto fossero del pari capaci a guarire; nondimeno solitamente preferiva il decotto preparato con una libbra di acqua e tre once di caffè, e ridotto poscia ad un terzo di liquido. Mannajoni nell' archiospedale di Firenze, e Rubini di Parma, e Tonelli sperimentarono essi pure con vantaggio la virtù antiperiodica del caffè. Rasori lo prescriveva in natura non solamente nelle febbri intermittenti, ma anche nelle continue. Martino Solone l'impiegò con successo nella forma adinamica delle febbri tifoidi; e dietro l'esempio di cotal autore, Buonomo da Gaeta trattava parimenti la tifoidea con il caffè. Trousseau, Brie, Musgrave, Laennec, Percival, Pringle e Thilenius impiegarono con vantaggio il caffè nell'asma nervoso periodico. Floyer che andò egli stesso esposto per cinquant'anni all'asma, riesciva a dar tregua alle sue angoscie per mezzo del caffè. Schengel lo

preconizzò nel trattamento della tosse convulsiva dei bambini, e Lanzoni nella cura delle diarree; Schulze lo somministrava particolarmente nelle diarree biliari. Brunnio loda i clisteri di caffè tosto nella paralisi, nell'epilessia, nell'isteria e nell'emicrania. Murray decantò pure il caffè come medicamento sovrano a dissipare la cefalalgia. Musgrave l'impiegò contro la gotta, ed il caffè non fu meno lodato nella cura della renella, e ad espellere le piccole pietruzze della vescica; anzi avvi ragione per credere che la renella, i calcoli e la gotta sieno mali quasi affatto sconosciuti in Oriente ed alle Antille per l'enorme consumo che vi si fa quotidianamente dell' araba droga. Anche da noi, massime presso i cittadini agiati, raramente ora riscontrasi il mal della pietra. Nella Svezia si vantò contro lo scorbuto, ove il caffè s' introdusse verso l' anno 1674. Prospero Alpino scrisse, come testimonio oculare, che gli egiziani: *Utuntur ejus decocto ad roborandum ventriculum frigidiorem, adjuvandamque concoctionem, et non minus ad auferendas a visceribus obstructiones; in tumoribusque hepatis lienisque frigidis et antiquis obstructionibus, feliciori cum successu decoctum multos dies experiuntur. Quod etiam uterum maxime respicere videtur, ipsum enim excalfacit, obstructionesque ab eo aufert, sic enim in familiari usu est apud omnes Ægyptias, Arabasque mulieres, ut semper, dum fluunt menses, ipsorum vacuationem, hujus decocti ferventis multum paulatim sorbillantes, adjuvent. Ad promovendos etiam, in quibus suppressi sunt, usus hujus decocti, purgato corpore multis diebus, utilissimus est.* Lieutaud cita il caffè come un preservativo contro alla rachitide. I vapori di caffè crudo vennero impiegati dall'Amati e Palmieri nelle croniche oftalmitidi e nelle incipienti opacità della cornea. Murray raccomandò il caffè nelle febbri nervose quando esse sieno accompagnate da sonnolenza, coma o stupore; Lorry ci assicura della sua felicissima applicazione in un' affezione sonnolenta. Malle-

branche ordinava pure i cristeri di caffè nel sopore e nell'apoplessia, ed il caffè venne inoltre preconizzato dal Campana come atto a prevenire l'apoplessia e le malattie soporose. L'infusione ci può anche servire come di veicolo; più spesso è l'olio di ricino che si amministra ora mescolato col brodo ed ora col caffè. Si prepara opportunamente il caffè purgativo con l'aggiunta dell' infuso delle foglie di senna. È la senna un rimedio prezioso, scrive il ch. prof. Giacomini, perciò che può esser dato ignorandolo il malato; ciò che è di somma importanza allorchè gl'infermi, massimamente se siano fanciulli, ricusano tutta sorta di medicamenti e pur sia bisogno amministrare un ipostenizzante enterico. Infatti l' insigne clinico riescì più fiate a far trangugiare la senna infusa nel caffè a'fanciulli, senza che mai questi arrivassero a sospettare dello stratagemma. Habersach riepilogò le principali proprietà igieniche e terapeutiche del caffè ne' seguenti esametri e pentametri:

Viscida dissolvit Coffae, pigra lotia pellit.
Suscitat, et vigiles absque labore facit,
Hinc Cephalagiae viscosae, coma, catharri
Ebrietas, colicus pellitur hocce dolor.
Digerit et crudam stomachis languentibus escam,
Plus juvat a pastu, quam juvat ante cibos.
Plus quoque flegmaticis, et laxo corpore obesis,
Quam calidis, macris, mobilisque quadrat.

Il p. Vanière, a cui si coniò una medaglia di letteraria onorificenza con queste parole: *Ruris opes et deliciae*, chiamato il Virgilio della Francia, nell' undecimo libro del suo poema *Praedium rusticum*, celebrò le meravigliose proprietà dell'araba bevanda:

Divinos alium latices adhibebis in usum;
Seu longas opus est studiis traducere noctes,
Sive graves capiti tenebras induxerit Auster,
Seu nocuere dapes: illo medicamine Vates
Ingenium emendet, laetusque infecta resumat
Carmina; nec fontes alios, quibus ora Poetae
Proluerint, fluxisse solo male credat Achivo.

CENNO INTORNO AI MEDICI SISTEMI

UNCAN, dottore di Monpellier racconta d'un certo medico de' suoi tempi, che s'era fatto del caffè il suo gran cavallo di battaglia, poichè l'ordinava indistintamente in tutte le malattie. Nè tale stravaganza potrà per avventura molto farci meravigliati siccome spettatori d' altre non meno singolari. Imperciocchè altri ci sono oggidì che più semplici ancora dello stesso dottor Sangrado non ordinano che acqua, la quale non è già per essi il menstruo de' medicamenti, ma bensì il rimedio stesso; la base, il costituente, il correttivo e l' ausiliario insieme delle formole officinali e magistrali; l'antipodi della polifarmacia, il *Fac-totum* della Terapea. Bevete dell'acqua, ripeteva soventi volte al giorno, il celeberrimo Sangrado, poichè la salute deriva dalla agilità ed umettazione delle parti. Bevete dell' acqua in abbondanza; essa è un solvente universale: l'acqua scioglie tutti i sali; e in caso che

Digitized by Google

si rallenti la circolazione del sangue, essa lo rende agile al moto, e se è troppo violento ne modera l'impeto.

A dir vero il prelodato sistema dell'acqua fresca è assai prezioso risguardo alla domestica economia, facile e pronto ancora per la qualità e quantità del rimedio come a Brescia ed a Firenze; ma pur presenta le sue difficoltà a praticarsi ne' paesi paludosi, di risaja e marcite, ove l'acqua è morta e malsana; inoltre perde il suo pregievole carattere di risparmio a Venezia, poichè quella del mare non è potabile, medesimamente a Parigi, che l'onda della Senna non è limpida e purissima, ma torbida, fetente per le mille e mille pozzanghere che vi hanno foce e rivoli infiniti di sucidume e cloache che vi colano. Impraticabile è ancora cotal sistema in molti paesi del vecchio e nuovo continente, laddove per l'appunto non ritrovansi idropatiche Farmacie. I popoli cacciatori della Siberia che vanno erranti sopra terreni estremamente induriti dal gelo, per difetto di acqua bevono il sangue degli animali che hanno potuto raggiungere col fucile. La siccità d'Arabia è passata in proverbio; colà s'invidia il possesso d'un pozzo e spesso è causa di fierissime guerre. Anche l'acqua del sacro pozzo di Semzem nella Mecca è amara e salmastra; nelle pianure dello stesso Jemen scorre qualche volta l'anno senza che cada stilla di pioggia, perciò tripudiasi e si fa festa alla comparsa d'una nube e si stendono persino le vesti per raccogliere il sospirato liquido.

Indescrivibile è la gioia de' Namachesi quando lampeggia, tuona e fulmina, che ogni mal di tempesta è un nonnulla, purchè diluvi. I Cafri per non poter avere in pronto dell'acqua, son costretti di servirsi della propria urina a sciacquarne i secchj e le bottiglie, i piatti e le scodelle, i bicchieri ed altri utensili. Nel deserto di Shara un negoziante comperò l'ultimo bicchieretto d'acqua della sua guida per il prezzo di dieci mila dramme d'oro. Curzio descrisse i pericoli del guerriero Macedone presso quasi a

morir di sete insieme al suo esercito nel paese degli Ammoniaci. Nell'isola di Curassao avvi un sol pozzo, la cui acqua vendesi a peso d'oro. Felice l'Egitto che può attingere in abbondanza acque salubri dal Nilo! Non v'ha forse in tutta Europa nessun'acqua, ci dice Belzoni, che agguagli in qualità quella del Nilo; essa unisce alla freschezza di quelle delle sorgenti, la dolcezza di quelle de' fiumi. Maillet vantò pur egli le acque del Nilo, massime la loro stupenda leggierezza, asserendo che sono tra l'acque ciò che lo Sciampagna tra vini. Se Maometto, dicono gli Egiziani, le avesse assaggiate, egli avrebbe sicuramente implorato dal Cielo la grazia di una vita immortale per sempre goderle. Infatti, ripiglierebbe qui il dottor Sangrado, non è vero che il vino sia il latte de' vecchi, poichè la vecchiaja è una etisia naturale che ci dissecca e ci consuma.

A Bath o Bathonia, riputata bellissima città fra quelle del reame d'Inghilterra, leggesi una iscrizione greca, il cui spiritoso senso suona in italiano: *L'acqua di Bath è di molto migliore del vino di Bath.* I Romani sì l'aveano a pregio che chiamaronla *Aquae Solis.* Gli abitatori dell'importante paese di Minas-Geraes nel Brasile, mentre la vite vi produce ottimo vino, essi preferiscono di bere acqua in vicinanza delle ricche miniere de' diamanti e dell'oro. Licurgo ordinava il vino agli Spartani ammalati, perchè come medicina l'avessero poi sani in ripugnanza. Asclepiade, famoso Innovatore tra medici dogmatici, era anch'esso partigiano dell'acqua, ma non so se più diretto da ragione o da politica, prescriveva in Roma quando l'acqua e quando il vino, ed a larga mano l'uno e l'altro liquido. Per l'opposto il nostro Sangrado se avesse potuto operare prodigi al soprannaturale, questo miracolone avrebbe fuori d'ogni dubbio operato, che gl'infermi d'ambi gli emisferi fossero venuti a sciami ad abitare le due sponde del Nilo, e tutti con fermo animo di saturarsi d'acqua in vista del suo aforismo, che bevuta in

Digitized by Google

piccola quantità ad altro non serve che a sciogliere le parti biliose e a dar loro una maggiore attività, laddove bisogna annegarle con un diluente copiosissimo (1). Gli Eschimavi seguono pertanto senza saperlo il predicato di Sangrado, imperciocchè essi ne bevono strabocchevolmente, ed intraprendono lontani viaggi, ansiosi all'estremo di scoprire dell'acqua ognora più migliore. Parry vide uno degli Eschimavi a berre dodici boccali di seguito. Oh spettacolo idraulico! Oh il sublime trionfo di Sangrado e suoi incliniti Compagni! Perchè i mansolei delle gloriose salme di costoro non sorgono trofealmen te all'intorno della sorgente di molto buon'acqua, detta d'Ippocrate, nell'isola di Coo?

Altri ci sono che sistematicamente seguendo un'aborticcia monotoma patologia che indistintamente avvolse nel sajo dell'infiammazione tutte quante le malattie, non sanno che trar sangue e salassano alla disperata, conculcando le debite avvertenze riguardo all'età, alle forze, ed al temperamento, nè tampoco ammettendo eccezioni per non astenersi dalla micidial lancetta in veruna infermità. Ignorano i patimenti che per l'abuso ed uso intempestivo del salasso ebbero a soffrire il nostro Raffaele, il filosofo Gassendi, il professor Gesner, l'eloquente Mirabeu e Luigi XIII, se il numero delle passate disgrazie ingrossano con le presenti, e tuttavia ignorando quelle e queste, da ingannati si fanno ingannatori e traditori della buona fede di que' che hanno la disdetta di ricercarli sia a consulto o per cura; imperciocchè dissanguare e risanare suona per essi tutt'uno.

Tutte le malattie sono d'indole infiammatoria, adunque per tutte vale il salasso; chi di tal guisa discorre cotanto

(1) I vantaggi dell'acqua nelle malattie, asserisce il prof. Giacomini, sono indiretti come quelli della dieta. Essa giova sommamente allorchè occupa il luogo che sarebbe altrimenti occupato dal vino e da altri liquori o da altre sostanze stimolanti o nutrienti, e quindi impedisce e preserva l'individuo dall'influenza di queste.

Digitized by Google

alla buona, olezza proprio di fior di senno. Trar sangue incidendo una vena non è nuovo, scrisse già un tempo il celeberrimo Celso, ma che non vi sia malore niuno, in cui non si tragga, è costumanza nuova; *Sanguinem incisa vena mitti, novum non est; sed nullum pene morbum esse, in quo non mittatur, novum est.* Noi di presente con vero rammarico possiamo dire di più, e asserire con l'appoggio di tutti i caratteri della storica verità, che la costumanza nuova si è fatta invece più balordamente vecchia, e sebbene odiata e perseguita, non venne ancora abbattuta dalla folgore della morte. La stirpe dei Flebotomaniaci le mille volte combattuta da valorosi campioni dell' arte nostra, giammai confessò la propria sconfitta, anzi non stimasi vinta finchè le sarà dato di poter a suo modo praticamente agire. E che altro mai poterono opporre di scientifico i Riolani, i Willis, i Botalli d'oggidì per sventare la santa impresa degli amici dell' umanità, se non l'indole loro testareccia, di cui solo ponno millantarsi? Se di tal guisa gli sprecatori dell'umano sangue francamente s'argomentano a difesa della loro pertinacia, più non è sperabile che per via di raziocinio e d'esperienza possano ridursi a conversione. Io sono lontanissimo, protestava Tissot, da qualunque pregiudizio contro alla emissione di sangue, che riguardo anzi come uno de' rimedj migliori; ma l'abuso che ne vien fatto, mi fa metter in dubbio se fosse meglio il proscriverla intieramente o il conservarla; imperciocchè son persuaso, che quantunque volte non vi è pletora, essa è nociva; e se produce per allora buoni effetti, si sarebbono parimenti ottenuti da altri rimedj con meno di pericolo per l'avvenire; nelle stesse malattie infiammatorie, anzichè esser utile quando la pletora è diminuita, essa accresce il male, e lo rende incurabile.

Quasi diremmo che per sistema di compensamento altri ci sono che danno invece nell'altro estremo, imperciocchè hanno in orrore sì fattamente il salasso che dispettosi scan-

tonano alla vista d' un flebotomo, imprecando la lancetta e persino l' arotino che l' ha forbita. Han-helmont, il vero autore della medicina chimica, e quegli che scosse dalle fondamenta le dottrine Galeniche, riprovò a segno l' artificiosa fleborragia che rimase egli medesimo vittima di pleuritide, preferendo piuttosto d' ingozzare polvere di sangue d'irco, anzi che ricorrere al salasso. Tra i suoi più zelanti fautori, vanno principalmente distinti Silvio de la Boe e Tachenio. Descartes, celebre filosofo e gran fisico, geometra ed anatomico, sorpreso da febbre acuta, ripeteva agli Svedesi medici, i quali insistevano sulla necessità del salasso: *Signori risparmiate il sangue francese.* La moribonda genitrice di Byron sentir volle dal letto di morte a ripetersi la promessa dell' amato figlio che in verun tempo avrebbe acconsentito di sottoporsi alla flebotomia. È noto quanto Rousseau aborisse l' apertura della vena, e ciò che rispose alla Venant, ed il male che di repente l' incamminò all'altra vita. La Mettrie per lo contrario morì nell' ottavo lustro a forza di cavate sanguigne in una febbre d'indigestione. Possibile che tra gli Amofobi e gli Ematomani non si possa andare per una via di mezzo? E la pratica dei Wan-Swieten, dei Sydenam, dei Ramazzini, dei Tissot, dei Baglivi, dei Torti, dei Hufeland, dei Frank, e di mille altri celeberrimi clinici di accuratissima sperienza, e di prudentissima pratica, è forse odiernamente impraticabile! Essi che sono i veri testi del codice medico ci sieno adunque di guida e d' esempio; le opere dei quali come se fossero d' amianto poterono resistere al fuoco della malevole critica, imperciocchè solo alla saggia ed imparziale s' aspetta di depurarle, e rischiarate dalla face della verità proclamarle in seguito quali giojelli che rendon più vago e ricco il diadema del divin Ippocrate. Quando Brown, dotato di feconda immaginazione, propagò dalla università di Edimburgo la sua dottrina, basata sopra questi due punti cardinali, che tutte

le forze esterne agiscono stimolando, e che le malattie son tutte d'indole astenica, in fuori appena di qualche eccezione; allora presso che tutti i ministri d'Igea infransero a sua imitazione la lancetta, onde non andò guari che a stento ritrovavasi fra i provetti chi volesse salassare, mentre i novelli non conoscevano l'uso che di nome. Il sistema di quel redivivo Apollo della medicina ebbe voga particolarmente in grazia della sua seducente semplicità. Semplicissimo era eziandio il sistema di Broussais, onde non fia meraviglia se pur esso ebbe la sua gran parte di Fortuna, sebben questa frivola cieca dopo d'avere spiegate le ali della Fama per tutta Europa, precipitasse spennacchiata nella stessa tomba dell'autore. Innanzi che il rinomatissimo professore di Val-de-Grace comparisse nel Foro medico, la gastritide ritenevasi in Francia siccome malattia assai rara; infatti di ventottomila duecento e novantanove ammalati ricevuti nel 1807, negli spedali di Parigi, sei solamente di essi furono considerati come affetti d'infiammazione al ventricolo. Dopo la voga delle opere di Broussais, può dirsi che in ventottomila duecento e novantanove ammalati, sei soltanto si riputassero immuni da flogosi allo stomaco. Nulladimeno l'abuso delle mignatte è men funesto di quello del salasso, per la qual cosa quest'ultimo preziosissimo rimedio cessa d'esserlo nelle mani di chi infuriatamente l'adopera. E che ne vuoi tu fare di quel sangue, o feroce belva? Lo vuoi tu bere? Non è forse questo uno spegnere la vita, esclama Speranza, per conservare la vita? Non sembra forse doversi credere che costui cerchi di risolvere il gran problema del Guani, cioè sino a qual punto si possa estrarre sangue dal corpo umano senza ucciderlo? Sventuratamente potendo la moda aver influenza sovra tutte le umane cose, avviene che quegli a capriccio vuol essere curato ad un modo, e questi nell'altro, onde per quella fiacchezza, già notata dal Montaigne, che rende la nostra credenza così molle e maneggiabile, non è

a stupirsi se servili mediconzoli s' improvvisano di tutti i colori per servire al progresso. Le donne del Serraglio del re di Gambia, appena seppero che Mungo-Park s' avanzava ne' loro appartamenti, tosto pigliandosi a prestito chi una doglia e chi l'altra, riputandolo medico, richiedevano ch'egli le volesse l'una dopo l'altra salassare. I Thibid, che sono i medici dei Mauri, incolpano il sangue come causa d' ogni corporale indisposizione, perciò a risanare spillano sempre il reo fluido. I Mandinghi nel regno di Bambara a fine di colorire con qualche apparenza di varietà e d' amplificazione il loro smilzo metodo di cura, non ordinano sempre il salasso, ma interpollatamente l'alternano con le coppette a profondo trinciate. Infine i Guanchi, antichi abitatori dell' isola di Teneriffa, salassavano tutte le bestie. Questi fatti ci spiegano a caratteri cubitali come ad apprendere la scienza della lancetta, non occorra istituire Cattedre e fondare Università; pertanto chi medico o chirurgo, flebotomo o maniscalco volesse recarsi presso i sopradetti popoli, provvisto di lancette di fabbrica anglicana, potrebbe con sì corto possesso, dallo stato ben' anco di meschino orecchiuto, divenire in breve un bue d' oro.

Non altrimenti si arriva a calpestare l' incontrastabile verità del *vis medicatrix naturae* con l'abuso delle sostanze medicamentose prese internamente; l' abilità del medico non consiste sempre nell' attiva operosità, ma egli deve all'uopo imitare quando Marcello, fulmine di guerra; quando Fabio temporeggiatore, ossia serbar modo e tempo, siccome consigliò lo stesso Rasori. A coloro che per sembrare peritissimi professori di Farmacologia appo i propri confratelli, o per imporre al facile volgo, hanno la ruinosa consuetudine di prescrivere violenti rimedi e ad alte dosi, ben si confanno quelle memorande parole di Montaigne: *S' ils ne font autre bien, ils font au moins cecy, qu' ils preparent de bonne heure les patiens à la mort, leur sapant peu*

à peu et retranchant l' usage de la vie. Adriano imperatore morendo, gridava senza posa, che la fretta de' medici l'aveva ucciso. Avicenna, assalito da colica, si applicò in un sol giorno otto clisteri, nei quali c' entrava forte dose di pepe lungo, di modo che ne seguì un'escoriazione delle intestina, e alla fin fine sopravvenne l' epilessia; in seguito accelerò la sua morte col prender del mitridate, a cui s'era aggiunto una quantità eccessiva d' oppio. Machiavelli morì per colica destata dall' abuso di pillole purgative che egli medesimo si avea ordinate. A Leibnitz accadde lo stesso. Regnard, infermato da indigestione, prese un purgante che un contadino soleva amministrare ai cavalli, e poche ore dopo egli perì. Fox che riferiva tutte le malattie all' impurità del sangue ed alle cattive disposizioni dello stomaco, era il medico e lo speziale di sè stesso, poichè ordinavasi e preparava egli medesimo i rimedj; preso da idropisia si giudicava invece affetto da scorbuto, e le polizze delle droghe montavano ogni anno a somme considerevoli, cosicchè l' eloquente oratore raddoppiava il male, associando alla malattia naturale quella della sua cura. È fatto che una smaniosa premura di conservarsi porta molti ad una farmacomania che loro accorcia invece la vita. Ma il mal peggiore in questo genere, riflette Tissot, è stato indrotto da certi parassiti, che per interesse sempre trovano occasione di assoggettare i credenzoni alla loro giurisdizione. L' abitudine ai medicamenti genera una fisica necessità di medicarsi. L'onesto medico che sia convinto di tale infallibile principio dell' arte nostra, dev'essere sommamente ritroso ad ordinare medicamenti senza necessità, rigettando apertamente la falsa massima del volgo che sieno cose, che se non fanno bene, non possono far male. Sthal spaventato dalla pratica di chi con droghe esotiche e nostrali pareva volesse imbalsamare corpi vivi, preconizzò la medicina aspettativa. A ristorare le inaridite biadi val più una lenta

lenta pioggia che dirotto acquazone. Quante volte infatti da rimedj apparentemente deboli ne risultano i migliori effetti! Pertanto giova ripetere con Redi, che il soverchio e troppo continuato uso de' medicamenti, e particolarmente di quei grandi e potenti, infralisce le viscere e snerva le fibre, e talvolta eziandio le rende convulse e irrigidite, e inabili a fare le loro funzioni; onde invece di guadagnar sanità, si può acquistar sempre una nuova malattia. Noi dichiareremo mai sempre pessime quelle cure, le quali per liberarci dai mali presenti, ci preparano dei peggiori nell' avvenire.

Finalmente altri ci sono che all' opposto prescrivono dosi così tenui, anzi tenuissime, arcitenuissime, divise e suddivise all' infinito, dette omiopatiche; per la qual cosa è da presumersi che costoro s' abbiano senz' altro scoperte delle forze nuove nell' umano organismo, valevoli per so medesime a naturalmente guarire le malattie che miserandamente macerano l'umanità. Se di tanta scoperta i Magellani ed i Vespucci del medico Mappamondo non riscuotono le meritate lodi, lenificano l'amarezza dell'amor proprio offeso, rammentando come l'immortale Colombo venisse pur egli posto alle torture della più ria sorte. Se la mestola del dispiacere ci agita di presente il sangue nelle vene, sollucheriamoci nel pensiero di un più caro avvenire, nel cui roseo fondo danza mai sempre la bella Speranza. Per ora l' analisi positiva dei sistemi sì antichi che moderni, ci dimostra che distinguonsi in comune per duo specialissimi caratteri, essendo gli uni verso gli altri reciprocamento contrari, e reciprocamente simili nelle loro ostinate pretese. Pertanto l' *empirismo razionale*, parto legittimo della medicina, si stringe in un pugno l' universale miriade de' sistemi, a dimostrare lo scarso succo che ne spreme; l' esperienza e l' osservazione, sue fide ancelle, attestano il fatto con il suggello della loro solenne testimonianza. I sistemi temporariamente arrivano ad abbagliarci, in seguito l' er-

Digitized by Google

rore, sebben cammini di piè celere, vien non pertanto raggiunto dal grave e maestoso passo della verità, la di cui vittoria è resa molto più facile e splendida dalle continue discordie e guerre accanite che senza tregua insorgono tra i multiformi errori; imperciocchè ad un sistema tien dietro l'altro, e simili ai denti del dragone seminati da Cadmo, con vipereo morso a vicenda s'investono, si rodono e si distruggono. Le opere veracemente fondate sopra la schietta esperienza, e non già derivate dalla fantasia d'uomini avidi di gloria o di peculio, valicano i secoli; la remota posterità le accoglie quali venerande reliquie. A detta di quel profondo ingegno di Buffalini, i sistemi ebbero sempre il vantaggio di offrire la scienza più raccorciata, più semplice, più piana, più amena; e allettare con facili e generali principj, e assicurare con franche spiegazioni, e adescare con novità: i quali sono bene ami a cui la gioventù e gli uomini vogliosi di farsi in alto gridare con poca fatica vengono presi facilmente. Ed il sentenzioso Guizot: Tal bisogno di generalità, di risultamento razionale, è il più possente, il più glorioso di tutti i bisogni intellettuali, ma conviene guardarsi bene di volere soddisfarlo, generalizzando incompletamente, avventatamente. Nulla alletta più del piacere di determinare sul momento il carattere generale. Lo spirito umano è, come la volontà umana, premuroso sempre di agire, inquieto per gli ostacoli, avido di libertà, di conchiusione, esso dimentica volontieri i fatti che lo sollecitano e gli danno noja, ma dimenticandoli non gli distrugge e sussistono per convincerlo poi un giorno del suo errore e condannarlo. L'umano spirito non ha altro mezzo per isfuggire questo pericolo che di sostenere con coraggio e pazienza lo studio dei fatti prima di procedere a generalizzare e conchiudere.

E fin quando adunque, gridar dovremo con Portal, che troppo si è abusato in medicina dei vaghi ragionamenti e delle vane finzioni dell'immaginazione; che tempo è ormai di rinunziarvi affatto?

Digitized by Google

USO DOMESTICO DEL CAFFÈ

I fenomeni psicologici che produce il caffè, eccitano l'attenzione dell'uomo pensatore; suscitarono in vero l'entusiasmo de' Letterati, e la tazza portentosa raggiunse l'apogeo della gloria, poichè venne da essi chiamata, con somma onorificenza, *Bevanda intellettuale*. Ci basterebbe l'udire per tutti Thiébaut de Berneand il naturalista, esclamante: « Chacun sait » combien cette boisson gracieuse fortifie l'estomac, récrée » le cerveu, aiguise l'esprit, soulève les grandes pensées; » elle porte à l'imagination ces vapeurs légères et bienfai- » santes qui la transportent dans un monde fleuri, tout ae- » rien, tandis que le goût épuré la balance sur ses ailes » d'or, et que la raison l'empêche de s'egarer dans un vaque » trompeur. Rien n'est comparable au Café; c'est le nectar » rêvé par la brillante antiquité, c'est la flamme céleste qui » brille au front des grands hommes et leur assure l'immor- » talité. Boire le Café, c'est, selon l'expression d'un poé-

Digitized by Google

» te, *boire un rayon du soleil*, c'est donner à l'âme une
» vie réelle, une vie de bonheur et d'aimables illusions....
» Pendant que les mers sont libres, buvez, amis, buvez,
» joyeux, la divine liqueur, et chaque matin, au lever de
» l'aurore, répétez en choeur avec notre ami Ducis :

Mon cher Café, dans mon humble ermitage,
Que les beaux arts, les innocens loisirs,
La liberté, ce seul besoin de sage,
Que tes faveurs soient toujours mes plaisirs.

La poesia e la musica, alme amiche e coetanee, che ne' prischi tempi andarono sempre congiunte insieme al pari delle Grazie, figlie di Venere e sorelle d'Amore, già di concerto hanno celebrate in melodiosi metri le glorie del caffè. Piacquero le Cantate di Fuzelier con le note musicali del Bernier; l'uno poeta compositore di presso che tutti i teatri di Parigi, l'altro maestro di cappella del re:

Cafè quels climats inconnus,
Ignorent les beaux feux que ta vapeur inspire!
Tu comptes dans ton vaste Empire,
Des lieux rebelles à Bacchus.

Favorable liqueur, dont mon ame est ravie,
Par tes enchantemens augmente nos beaux jours;
Nous domptons le sommeil par ton heureux secours,
Tu nous rends les momens qu'il derobe à la vie.
Favorable liqueur, dont mon ame est ravie,
Par tes enchantemens augmente nos beaux jours.

L'Astre dont chaque jour la clarté douce et pure,
Vient du soleil absent consoler la nature,
Te doit souvent le regard des humains;
Le feux rivaux de sa lumiere,
Aux yeux sçavans, par toy devenus plus certains,
Découvrent leur vaste carriere.
Que Minerve, et ses favoris,
De tes divins attraits connoissent bien le prix.

Digitized by Google

Al famoso vecchio di Ferney, l'amante della celebre du Châtelet, era così abituale l'uso del caffè, che non seppe astenersene anche quando pativa di stranguria, nella quale malattia incautamente usava l'oppio a dosi immoderate. Quanto al caffè, più dello stesso Voltaire, dimostravasi appassionato il filosofo Ginevrino, quegli che per lunga pezza si ritenne affetto di un polipo al cuore, avendo trascorse, per smania enciclopedica, opere mediche. G. G. Rousseau attraversando un dì il palazzo delle Tuilerie, e sentendovi molto sparso il profumo del caffè, si rivolse a Bernardino di Saint-Pierre, e disse: *Voici un parfum que j'aime beaucoup; quand on en brûle dans mon escalier, j'ai des voisins qui ferment leur porte, moi j' ouvre aussitôt la mienne.* L'autore dell'Emilio e d'Eloisa, ebbe in presente alcune libbre di caffè dal medesimo Bernardino di Saint-Pierre, che seco avea portato dall'Indie. Quasi diremmo che con la tazza di caffè al labbro morisse Rousseau; poichè poche ore dopo d'averlo preso in compagnia di sua moglie e della fantesca ad Ermenonville, nella casa di delizie del marchese di Girardin, venne colpito d'apoplessia; della quale subitanea morte fece relazione il medico Lebègue di Presle, che pur descrisse i particolari della sezione cadaverica. Nel 1764 una società di benemeriti Letterati, intraprese a compilare in Milano un giornale, a cui si diede il nome di Caffè, e nel quale pubblicavansi argomenti di Economia pubblica, di Agricoltura, di Storia Naturale, di Medicina, di Legislazione, di Morale, ed Articoli di amena erudizione; ne' quali argomenti ed articoli chiaramente traluceva il pensiero degli Autori che s'erano promessi di non dedicarsi che all'amore del bene della patria e del genere umano. Carlotta Renyer, letterata e poetana ad un tempo, raccolse e stampò le proprie opere sotto il nome collettivo di *Musa Caffettiera*; era proprietaria e conduttrice a Parigi di un pubblico caffè, al quale intervenivano coloro

Digitized by Google

che s'appellano di bello spirito. Il ministro del re di Prussia donò alla poetessa estemporanea un' astuccio d' oro, il duca di Gesvre una tazza d' argento, Voltaire una di porcellana, e Dorat un papiro di versi. Reveillé-Parise conobbe arguto e piccante gentiluomo, che alla vista d'un quadro ben dipinto, o leggendo degli ottimi versi, tosto preso da entusiasmo, gridava: *Cela sent le Café!* È un dolce errore pe' Letterati l' uso quasi universale che essi fanno del caffè dopo il pasto, esclama Lorry. *Selon eux*, aggiunge Reveillé-Parise, *que peut-on penser, que peut-on écrire sans cette liqueur active, exhilarante, qui excite le cerveau, fait fermenter les idées, et laisse en paix la raison? C'est par elle seule que sans ivresse, on se croit heureux; aspirer son doux et délicieux arome est déjà une jouissance.* Aspirare il suo dolce e delizioso aroma, è di già una delizia; infatti è innegabile che il naso, sia breve o pronunciato, ha pur esso le sue particolari concupiscenze; onde si ritrova, particolarmente tra gl' Inglesi, chi le nari spalanca sopra della fumante tazza e finta a gran solletico delle papille olfattorie con reiterato annasamento. Belzoni attirava a sè gli Arabi con l'odore di caffè, ed acquistava la loro amicizia con una scodellina della medesima bevanda:

Quand une habile main t' apprête,
Quel plaisir est égal à celui que tu fais!
Ton odeur seulement te promet la conquête
Des mortels qui n' ont pas éprouvé tes attraits.

Noi non taceremo come nella classe medica ritrovansi di coloro che non la cedano a que' dell' ordine letterario nell' entusiasmo della deliziosa bevanda, prima e dopo il pasto. Barthez, medico consulente dell' imperatore Napoleone, di spesso e molto ne bevea, confermando la qualificazione del caffè di liquore intellettuale, poichè era solito a dire: *Il me débétise.* Zimmermann, quegli che pubblicò

quattro opere vie maggiormente pregievoli, ch'ebbe in dono da Caterina II il ritratto della medesima imperatrice, che venne chiamato al letto del grande Federico, non poteva far a meno di caffè, e ne tracannava fuor d'ogni misura. Una giovine dama Svizzera, che, a giudizio di Giangiacomo Rousseau, alla testa d'un Leibnitz univa la penna d'un Voltaire, era del medesimo parere di Barthez e l'antivenne; poichè scrisse una volta allo Zimmermann, che senza caffè, ella non avea che lo spirito di un'ostrica. Claudio Bourdelin, celebre medico, che fu per più lustri l'oracolo della chimica, e nemico acerrimo del salasso, si satollava di giorno di caffè per vegliare di notte su i libri e nella meditazione de' suoi prediletti studj; poi ricorreva all' oppio per acquistar sonno. Aristotele che non potè conoscere il caffè e prevalersi della sua potenza antisonnifera, onde resistere all'oppressione del sonno, ricorreva a singolare stratagemma. Egli stendea fuori dal letto una mano, in cui teneva una palla di ferro, affinchè il rumore di questa palla cadendo in un bacino di rame, tosto lo risvegliasse appena che fosse preso da sonnolenza. Le dolcezze d'un queto dormire sfuggirono per alquante notti al poeta Anacreonte, che pur non conobbe il pregio del caffè; ed il potente antisonnifero per il lirico vate, furono i cinque talenti d'oro ch'ebbe in dono da Policrate, tiranno di Samo. Ora i Musulmani sanno vigilare a modo d'Aristotele mediante il caffè, e dormire come Anacreonte per mezzo dell'oppio. Gli Arabi che prendono assaissimo caffè, anche odiernamente in contrassegno d'amicizia o per officiosa ospitalità, porgono la medesima tazza in cui essi beono agli stranieri, i quali se schifiltosi si rifiutano, hanno poi a pentirsi della loro manifestata ripugnanza, o per il manco son ritenuti per rustici ed incivili. Belighi, poeta turco, rampognò un medico della sua nazione che disapprovava il costume di prendere quotidianamente il caffè. Galland che viaggiò nel Levante, e

pratico delle lingue orientali, volgarizzò nella popria lingua i versi turchi di Belighi:

Loin d' ici, Censeur incommode,
Et Docteur de nom seulement,
Qui jugez sans discernement,
De cette agreable methode:
Tous vos discours sont superflus;
Que chaque jour malgré vous l' on s'attroupe,
Pour boire cet aimable jus;
Et que ce soit coupe sur coupe.

L'usanza del caffè corre tra' Turchi quanto quella del thé tra i Chinesi. La qual' usanza de' Turchi sin dal 1615 riferiva Pietro della Valle all' amico suo Schipano, annunziando « che i Turchi prediliggevano una bevanda di color nero, che si bee calda tanto che scotti, succiandola però a poco a poco, non a pasto ma fuor di pasto per delizie e per trattenimento, quando si sta in conversazione; che mai si fa tra di loro radunanza alcuna, dove non se ne bea; stando sempre perciò preparato un buon fuoco, con molte scodelline di porcellana piene di questa robba: e quando è scaldata bene, ci sono uomini deputati, che non fanno altro che portare scodelline a tutti i circostanti, e dare ciascuno ogni ora delle più calde, e dare anco semi di melloni da passare il tempo. E così, con semi di melloni e con questa bevanda, si va passando il tempo in conversazione, o che sia in feste pubbliche, o in trastulli privati, le sette e le otto ore alla volta ». Enorme è il consumo che se ne fa al Serraglio del Sultano in Costantinopoli; colà vi sono parecchi uffiziali, chiamati *kavèghi*, ciascuno de' quali presiede a venti ed anche a trenta persone, che diconsi *battagis*, eclusivamente incaricate della preparazione del caffè. I soldati del Serraglio ed i custodi delle Fortezze lo bevono sull' abbujarsi del giorno in gran copia onde stare maggior-

mente all' erta quali sentinelle notturne. Sir Worhley Montague, membro del Parlamento d'Ingbilterra, essendo stato nominato nel 1716 ambasciatore britannico presso la sublime Porta, condusse seco la consorte, dama di giovine età e di sorprendente bellezza, ma più sorprendente per ricchezza di cognizioni, onde annoverava fra' suoi più famigliari amici i più distinti letterati. My Lady Montague, che sapeva parlar turco, ebbe dal sultano Achmet il permesso d'entrare a suo piacere nel serraglio, dove strinse amicizia con la sultana favorita Fatima. L'ambasciatrice descrisse pure i bagni che vide a Sofia, che è una delle più belle città dell' imperio turchesco, e le donne che vi ritrovò bellissime e vestite del semplice abito che ne fa la madre natura; e dopo d'aver detto intorno al fabbricato, alle camere fatte a cupola, e parlato dei pavimenti di marmo e degli spilli d'acqua fredda e calda, non che dei sofà, dei guanciali e dei ricchi tappeti, conchiuse non essere in sostanza quel luogo che una specie di muliebre bottega di caffè. Eduardo W. Montague, figlio della predetta Montague, è il primo inglese che mercè le sollecite cure della propria genitrice sperimentò l'innesto del vajuolo nell' anno terzo di sua vita; pertanto Lady Montague occupa una pagina di celebre memoria nella storia dell'innesto vaccino. Eduardo Montague si rese nell' avanzare degli anni abbastanza noto per una sequela di stravaganze e di bizzarie; magnificatore superlativo de' Turchi e delle costumanze loro, vestiva alla turca e viveva da turco. Quando fu a Venezia nel 1765 accolse il duca d'Hamilton con pompa turchesca ed assiso con le gambe incrociate sopra di magnifico cuscino offerse la tazza del caffè.

I Persiani che attesa la loro affabilità e vivezza son chiamati per distinzione i Parigini dell' Oriente, usano l'oppio a dosi assai più moderate de' Turchi e fanno colazione di buon mattino prendendo il caffè. Sonvi a Schiras alcune

piazze distinte col nome di *zoorkhana* o casa di ginnasio, in cui si danno spettacoli di ginnastica e di lotte; lo spettatore non paga che una picciola moneta del valore di soldi sei circa di Francia; in retribuzione, oltre il piacere dell' intrattenimento, ha il caffè, tabacco da fumare, ed una pipa. Gli Egiziani offrono quest'altro spettacolo di loro perizia nell' arte del nuoto, scendendo agili e scherzevoli nelle acque del Nilo colla pancia alla insù, e con una tazza di caffè in mano e nell' altra una pipa. Il costume del caffè è pure assai in voga nella Barberia. A Tanger si dà fine al pranzo con una tazza di Moka. Anticamente consumavasi a Marocco più caffè che oggidì; imperciocchè avendo gl'Inglesi regalato del thè ai Sultani, e questi ai loro cortigiani, in breve tempo la passione di questa nuova bevanda si comunicò dagli uni agli altri sino all' ultimo del popolo; onde in proporzione consumasi più thé a Marocco che nell' Inghilterra, non essendovi Marocchino, per quanto riporta Ali Bey, che sebben povero non ne abbia da offerire a chi viene a fargli aggradita visita. Nella nuova Jersey gli oggetti di prima necessità vi si trovano in grande abbondanza; gli abitatori delle stesse classi più infime, vestono generalmente bene, son ben provvisionati e pasciuti, ed all' usanza de' ricchi prendono quotidianamente thè e caffè. All' incontro per i Beduini dell' Oasi d' El—Cassar il caffè è bevanda di lusso, della quale non ne gustano che una sol volta all' anno, cioè il primo giorno dell' arrivo della carovana araba, la quale viene all'Oasi per comperare datteri, e trasportarli in Alessandria e al Cairo. Il ricco Mauro unisce al godimento del caffè i piaceri di tutti i sensi. Pananti che fu in Barberia, ci fece la dipintura del dovizioso Mauro. Egli gode di riposare mollemente sopra i guanciali del suo sofà, fuma il tabacco di Siria, o si riscalda col caffè di Moka; riguarda le danze eseguite dalle schiave o dalle *almè* voluttuose: si uniscono insieme in un *kiosco*

alcuni signori, si fan delle visite; tosto uno schiavo vi versa sulle mani e sulla fronte acqua di rose, vi accosta alle narici un vaso d'incenso ed aromi, e vi profuma la barba. Ognuno prende la sua pipa in bocca, fumando delle foglie di rosa e del legno d' aloe, Sedere e riposare è il loro piacere . . . . Se un signore riceve una visita, non si alza, non si scomoda, non accompagna il signore venuto a vederlo: non si manca però di fargli portare rinfreschi e caffè. L' uso del ricco Mauro è di levarsi due ore avanti giorno, non già per godere dello spettacolo del dì nascente e del risvegliamento della natura, ma per godere della freschezza e del dolce soffio dell' aura; vede un momento i figli, dà qualche ordine, fuma, prende una tazza di caffè, poi si corica e dorme. Si risveglia circondato da una nube di odorosi vapori. Quattro servi ai quattro angoli della stanza stanno allora con le braccia incrociate, e fissano gli occhi sopra gli sguardi del padrone per indovinarne tutte le brame, per obbedire all'istante ai di lui menomi cenni. Il signore si alza un momento, passa nell' *harem* delle sue donne; a dieci ore desina, prende il caffè, piglia un pò di sonno, poi entra nel bagno, passeggia un momento sopra un terrazzo, al tramontar del sole fa la sua cena, un' ora e mezzo dopo va a letto, passa la notte con la femmina prediletta; e lodando Maometto, ricomincia il giorno seguente a prendere il caffè, fumare, sedere, entrar nel bagno e nell'harem, dormire, vegetar mollemente e goder del piacere di non far nulla.

Non molto dissomigliante è il tenor di vita dei Virginiani, che venne descritto nel Museo Americano, opera periodica pubblicata in Filadelfia nel 1787. Il ricco possessore, quando soggiorna in campagna, esce dal letto alle nove, e si prova a far un passeggio verso le stalle, che ordinariamente son lontane circa dugento passi dalla casa, ed esamina i suoi cavalli. Fra le nove e le dieci ritorna per la colezione,

che consiste in tè o caffè, pane con burro e carni salate. Sdrajasi poscia su di una sedia d'appoggio in una camera fresca con due Negri, uno alla testa e l'altro ai piedi, che agitano continuamente dei ventagli per fargli fresco e allontanare le mosche. Tra il mezzogiorno e l'ora prende una tazza di *toddy*. (1). Pranza verso le due, ed alla sua tavola non mancano mai il prosciutto e gli erbaggi. Le sue bevande sono il sidro, il toddy, il punch, il vino di Oporto, di Bourdeaux e di Madera. Ritorna sulla sedia coi due Negri che gli fan vento e continua a bere toddy e vino. Alle nove o alle dieci della sera, cena con latte e frutta, e tosto se ne va a letto. Solo il miserabile Negro travaglia senza posa, mangia meschinamente, e viene spietatamente sferzato dall'empio aguzzino sempre pronto ad abusare del suo illimitato potere!

Lo Stedman descrisse il modo di vivere dei piantatori del Surinam, risedenti nelle loro piantagieni. Levansi essi alle sei del mattino; fumano e pigliano caffè, circondati da schiavi e schiave; l'ispettore rende poi conto ad essi dei lavori e delle mancanze vere o supposte dei Negri, sopra de'quali tostamente piovono i colpi di frusta. Maschi e femmine, giovani e attempate, e ragazze indistintamente, legate e denudate con la pelle che spruzza sangue e le carni contuse, invano tra i tormenti intercedono grazia, dimandano di potersi almeno giustificare, ed invano ritornano gl'infelici ad implorare pietà e giustizia. Frattanto che i manigoldi si beffano delle lamentevoli grida, il loro signore riceve dalle mani di una bella schiava Quarterona un bicchiero di porter o di vino di Madera, ed esce in abito di mattina al passeggio che talvolta si fa a cavallo, talvolta in un battello ben fornito di frutta, di vino, d'acqua e di tabacco. Se il piantatore non sorte di casa, la colezione si fa alle ore dieci, e

(1) Il toddy o bombo è un liquore composto di rum, noce moscada e zucchero sciolti nell'acqua.

la tavola situata in un'ampia sala, vien coperta di presciutti, di lingue affumicate, di polli o di piccioni a lesso, di piantaggini, di cassava dolce, di burro, cacio, ecc. si beve birra porter o vino di Madera, di Sciampagna o della Mosella. Il rimanente della giornata si consuma nel giuocare; nelle ore calde i piantatori si adagiano sovra letti pensili, e due Negri gli fan vento. Si risvegliano alle tre pomeridiane, si lavano e si profumano, ed indi passano alla tavola del pranzo, che abbonda di tutto ciò che produce di meglio il paese. Il sontuoso pranzo si termina con una copiosa tazza di caffè fortissimo ed alcuni bicchieri di liquore. Alle sei ritorna l'ispettore cogli aguzzini, e ricominciano i castighi e le atrocità; alla sera i piantatori bevono punch ed altre cose simili, giuocano alle carte e fumano. Verso la mezzanotte si fanno spogliare, e coricati gettano il fazzoletto bianco a questa o quella femmina, con cui più loro piace di giacere a letto. All'indomani egual distribuzione di cure e di piaceri per i piantatori; di fatiche e battiture per gli schiavi.

Il pensiero infinitamente rapido, che trascorre i secoli in un baleno e risale alla creazione dell' uomo e discende nello stesso istante sino a noi; che si slancia da un polo all' altro a nostra volontà, si richiami ora dall' Asia, Africa ed America, dove lo spettacolo nefando degli schiavi ci stringe il cuore, e ritorni nella nostra Europa, e quivi c' intrattenga alquanto a discorrere intorno di que' medici che si pronunziarono contro del caffè e ne imprecarono l'uso. Contro del caffè sorse ed acremente invei l' Hahnemann, il cui carattere distintivo è l' esagerazione; di tal guisa il famoso vecchio di Coethen, coprì il frutto di qualche suo incontrastabile talento con il largo fogliame d'inaudite iperboli.

La gravità circospetta dei nostri antenati, grida il preconizzatore delle dosi infinitesime, la solidità dei giudizii, la fermezza nella volontà e nelle risoluzioni, tutte queste

qualità che distinguevano una volta il carattere nazionale dei Tedeschi, svaniscono innanzi questa bevanda medicinale. E che cosa le rimpiazza? Effusioni di cuore imprudenti, risoluzioni, giudizi precipitati e mal fondati, la leggerezza, la loquacità, l'irresolutezza, una mobilità fugace, ed infine un contegno teatrale. So bene che per abbondare in immaginazione lasciva, per comporre romanzi lubrici, poesie facete e pungenti, deve il Tedesco bere del caffè. Il mimo, l'improvvisatore, il ciarlatano, il giuocoliere, lo scroccone e il banchiere al giuoco del faraone, del pari che il virtuoso-musico moderno colla sua celerità stravagante, e il medico alla moda dovunque presente, che far vorrebbe novanta visite d'ammalati in una sola mattina, tutta queste gente ha necessariamente bisogno di caffè.

Il Redi, che riuscì a gran segno nella medicina e nella poesia, nel suo incomparabile ditirambo, esaltò l'amabil sangue delle uve a spese del caffè:

Beverei prima il veleno,
Che un bicchier, che fosse pieno
Dell'amaro e reo Caffè.
Colà tra gli Arabi,
E tra i Giannizzeri
Liquor sì ostico,
Sì nero e torbido
Gli schiavi ingolliuo:
Giù nel Tartaro,
Giù nell' Erebo
L' empie Belidi l' inventarono,
E se in Asia il Musulmano
Se lo ciocca a precipizio,
Mostra aver poco giudizio.

Il dott. Hecquet rampognò la sua colta nazione, poichè beveva il caffè all'usanza degli Arabi, ed approvasse così un gusto barbaro. L'Abate Nisseno dichiarò che il caffè è stato recato in Europa per opera dei demonj. Tra le opere

Digitized by Google

del padre Balde, ritrovasi una satira contro del caffè. Al contrario Vin. Corrado *ex* Celestino ne scrisse l'apologia. Tissot rimbrotta particolarmente i Letterati, i quali a suo senso riserbar dovrebbero il caffè per un loro favorito rimedio, e non farne già un uso quotidiano, dappoichè l'abitudine degenera ben tosto in bisogno, dal quale poche persone possono poi sottrarsi; si sa, prosegue a dire il professore di Losana, che è una bibita velenosa, e perciò assai nociva alla salute, ma essendo il veleno dolce facilmente s'inghiottisce. Omero, Tucidide, Platone, Xenofonte, Lucrezio, Virgilio, Ovidio, Orazio, Petronio, poi Cornelio e Moliére, le cui opere faranno mai sempre le delizie della più rimota posterità, beeano essi il caffè? Reveillé-Parise asserisce che il caffè uccide nell'accarezzare, ed indi dimanda con Tissot, se i saggi dell'antichità che non l'hanno conosciuto neppur di nome, mancassero perciò dell'acutezza d'inventare, e della capacità d'apprendere, essi che ci sono ancora di guida e di modello? Rispondere si potrebbe a Tissot ed a Reveillé-Parise, che molti poeti ed eruditi composero in verità delle opere che meritarono ai loro autori nome immortale; che molti eroi sottoposero al giogo della loro spada popoli bellicosi, e sbaragliarono formidabili eserciti; che molti viaggiatori peregrinarono il mondo; e che tutto ciò essi fecero senza il sussidio della stampa, della polvere da cannone, della bussola, delle strade ferrate, e delle navi a vapore.

Quando la prima volta s'introdussero i famosi semi d'Arabia in Francia per la via di Marsiglia, tutti i medici di quella marittima città, unitamente insorsero, ed operarono il possibile affine di distogliere gli abitanti dal gustare la nuova bevanda, e l'uno ripetendo ciò che l'altro avea asserito, tutti concordemente convennero che il caffè agiva nell'umano organismo a modo dei lenti veleni; la qual sentenza ha poi ripetuto il Fontenelle. Lento realmente, rispose il celebre medico Tronchin, giacchè sono ottant'anni che prendo

Digitized by Google

caffè tutt' i giorni senz' averne provato il minimo nocumento. E noi potremmo ora ripetere con Du-Tour ; « *Si cette boisson étoit pernicieuse, seroit-elle devenue comme une espèce de besoin pour un si grand nombre d' hommes ? Non sans doute, son excès seul est nuisible comme l' excès du vin.* Auguriamoci pertanto senza scrupoli un avvelenamento pari a quello di Fontenelle che visse sino a novant' anni. Oh sia le mille volte lodata la nettarea tazza del caffè che ringiovanisce e prolunga la vita !

O toy liqueur que ! ! j'aime,
Regne , coule en tous lieux ,
Bannis le Nectar même
De la table des Dieux .
Fais sans cesse la guerre
Au jus seditieux ,
Fais gouter à la terre
Le doux calme des Cieux.
O toy liqueur que j 'aime ,
Regne , coule en tous lieux,
Bannis le Nectar même
De la table des Dieux.

Sebbene il caffè ecciti il cervello, ravvivi l'immaginazione , faccia scaturire il pensiero, in una parola corrobori le forze intellettuali ; sebben spinga la sua influenza eziandio sul cuore , incitando l'ilarità , l' elocuzione e le affezioni espansive; quantunque ancora ajuti la digestione, non è però a tutti confaciente , come non a tutti si confà il vino , anche preso parcamente. Deggiono astenersene le donne che allattano , le isteriche , quelle predisposte all' aborto , che patiscono le perdite rosse o i flussi bianchi , le gravide, in genere tutte quelle che sono dotate d' eccessiva sensibilità , principalmente le nubili e le vedove. Tra i maschi deono astenersene chi va soggetto all' emorroidi , i paralitici , gli atrabiliari , i macilenti, gl' ipocondriaci , non che i giovani di temperamento focoso e che vivono nello stato

celibe; inoltre tutti que' che sono sottoposti a peculiari idiosincrasie nervose. Quando ho preso molto caffè, diceva il filosofo Lichtenberg, tutto mi spaventa e sin' anche certi rumori prima quasi che arrivino a me; parmi in quel caso avere altri organi dell'udito, oltre gli orecchi. Io soglio bere il caffè due volte il giorno, diceva pure il Zimmermann, ma non più di due tazze alla volta; così non mi dà verun incomodo. All' incontro due tazze di più mi rattristano, mi portano bollimenti ipocondriaci, tremori nelle membra, vertigini e una certa timidezza che mi è insopportabile. Colet lesse nel 1833 alla società medica di Londra, una memoria intorno agli effetti perniciosi del thè e del caffè; contro l' abuso di quest' ultima bevanda venne pubblicata dal Zannichelli una lettera a Venezia nel 1754. Theden riporta la storia di una manìa in conseguenza dell'uso continuato del caffè; Hoffmann quella di una porpora, e Thierry altra storia di leucorrea. Zimmermann conobbe invece a Gottinga un certo tedesco solenne bevitore di caffè, che ingojava l'una dopo l'altra persino a venti tazze, senza che ne derivasse al suo organismo alcun minimo incomodo. È ottimo mezzo igienico il caffè nel caso di obesità, e in quella specie d'ipocondria che deriva da una vita infingarda.

Ma se nojosa ipocondria t'opprime,
O troppo intorno a le vezzose membra
Adipe cresce, de' tuoi labbri onora
La nettarea bevanda ove abbronzato
Fuma ed arde il legume a te d' Aleppo
Giunto e da Moca che di mille navi
Popolato mai sempre insuperbisce.

Il caffè conviene alle persone di spirito torpido, flatuose, di ventre stitico, di costituzione pituitosa, agl' individui che per i mestieri e le arti ch'esercitano poco s'adoperano negli esercizi del corpo. Infine merita d'essere preferito a tutti i liquori spiritosi e irritanti, e conchiudiamo con

il Richter, che chiunque brama rallegrare l'animo, animare le sue forze intellettuali, predisporsi a sostenere lunghe fatiche di corpo e di mente, e voglia sottrarsi alla stanchezza ed alla sonnolenza, può ottenere il suo intento, valendosi di caffè, meglio assai che dei mezzi spiritosi, segnatamente del vino o dell'acquavite, che ci portano al pericolo dell'ebbrezza;

Café du jus de la bouteille,
Tu combats le fatal poison,
Tu ravis au Dieu de la treille,
Le bûveur que ton charme éveille;
Et tu le rends à la raison.
Le sage, s'il s'amuse à boire,
Ne se livre qu'à tes douceurs,
Tu sers les filles de mémoire;
Qu'Appollon célebre ta gloire,
La sienne accroît par tes faveurs.

È osservazione di Raynal che l'uso del thè contribuì alla sobrietà dei Chinesi assai più che non le leggi più severe, che non i più eloquenti discorsi, o i migliori trattati di morale. Anche l'introduzione del caffè tra gli Europei operò un benefico cambiamento nella dieta particolarmente del ceto più civile; imperciocchè i dilettanti di caffè come quelli del thè, non sono in fatto grandi bevitori di vino. Mille delitti sono le funeste conseguenze dell'ubbriachezza. Se Alessandro avesse conosciuto il caffè, non sarebbe forse stato l'uccisore di Clito. Altro benefizio pregievolissimo ci proviene dal caffè, a parere di Galland, vale a dire; *délier d'un lien plus étroit, les hommes nés pour la societé, que toute autre chose que l'on puisse s'imaginer; de donner lieu à des protestations d'autant plus sincères, qu'elles sont faites avec un esprit qui n'est pas obscurci de fumée, et qu'on ne les oublie pas aisément; ce qui n'arrive que trop souvent, lorsqu'on les fait dans le vin.*

Digitized by Google

Il dottor Valletta intitolò all'erudito p.Corrado una canzonetta in lode del caffè :

Di caffè buono odoroso
Reca un nappo, o Lesbia mia ;
L'arte tu sai ben qual sia
D'apprestar sì caro umor.

Chi servire or dei, rimira :
Se a quel labbro delicato
Il piacer tu meglio usato,
Qual mai fia il tuo rossor ?

O coltissimo Corrado,
Cui diè il Ciel felice ingegno,
Un presente a te più degno,
Dolce amico, io far non so.

Forse meco tu convieni
Che bevanda più gradita
A ristoro della vita
L'uomo mai non inventò.

Sia la birra de'Tedeschi ;
Sien de'Vati ciarlatani
I Falerni, i Frontignani ;
De'Milordi il pone, e il thè.

Beva quegli il cioccolatte,
Che per pace di coscienza
Crede farci penitenza :
Nostro sia un buon caffè.

Bacco un giorno adular volle,
E al caffè fu Redi avverso ;
Era allor nel vino immerso,
Nè sapea discorrer più.

Perchè amaro, ergo danneggia :
Grande error di gran talento !
S'egli fè quest'argomento
Di Toscana onor non fu.

Ma chi saggio in petto serba
D'Epidauro il Nume antico,
Di liquore all'uom sì amico,
Potrà i pregi riferir.

Che del vino i tristi effetti,
E i vapori affrena, e arresta;
Che alla massa mai digesta
Può con forza il varco aprir.

Che il soverchio umor dissecca,
Scioglie ogni acida crudezza;
Voglio dirlo, e la bianchezza
Può de' denti conservar.

Gran conforto, o medicina,
Della vita a mille mali!
Gran sollievo de' mortali,
Che son stanchi di penar!

Che la vista infievolisca,
Io d' infermi un sogno il credo.
Sempre il bevo, e ancor ci vedo
Nè ancor l' occhio infievolì.

E se ognor, sassate ai vetri,
Sento dirmi dalla gente,
Questa è moda, ed io sapiente
Mi fo credere così.

Folia è ancor, che tolga il sonno,
E che a' nervi sia dannoso:
Spesso il bevo, e ben riposo;
Quando ha pace il cor nel sen.

Se son magro, e par che traggo
Sempre l' anima coi denti,
Magre son pur tante genti,
Che il caffè han per velen.

Io lo vò tre volte al giorno;
Mi conforta, e manda via
La crudel malinconia,
E a me stesso egual mi fa.

Giusto è ben, s' io lo consigli,
E se lodi ognor gli faccia;
Che d' ingrato mai la taccia,
Questo core alfin non ha.

Benedetto quei Botanico,
Che nell' Araba foresta
Volger seppe il primo a questa
Nobil pianta il suo pensier.

Digitized by Google

Ben tessuto ei vide il guscio,
Ed i lividi suoi grani
Adattando agli usi umani,
Unì l' utile, e il piacer.

Benedetto chi de' grani
La virtù per dare all' onda,
Della fiamma furibonda
Fè provarli il rio destin.

Ruotò poi scabroso acciaro,
E li franse, e in polve sciolse,
Che nell' onda ardente avvolse,
E spumar la vide alfin.

Dunque umore egregio tanto
Sprezzi sol chi non l' intende,
O chi misero discende
Dal suo tronco oscuro, e vil.

Ma già Lesbia a noi ritorna
Col mirabil lavorio;
Già precorre, amico mio,
Consolante odor gentil.

Così torbido si beva,
Mio Corrado, se a te piace;
Il Sultano, il Perso, il Trace,
Bevon tutti in modo egual.

Se vi accresci il dolce succo,
Che dà a noi indica canna,
Nemmen Redi lo condanna,
Che ne disse tanto mal.

Anche brindisi canori
Col caffè perchè non fare!
Ecco io primo il voglio usare,
Sia propizio al voto il Ciel:

Prendo a onor del Gran Fernando (1)
Questo sorso, Ei l' ha pagato: (2)
E quest' altro è consacrato
A te amico il più fedel.

(1) Ferdinando I re delle due Sicilie, cui successe Francesco I. indi FERDINANDO II felicemente regnante, e sotto i di cui alti auspicj si apre ora in Napoli il 7.° Congresso degli Scienziati Italiani.
(2) Il medico-poeta allude a qualche sua nuova carica o promozione d' impiego.

Digitized by Google

CONTROVERSIA MEDICA

INTERESSANTE L'IGIENE

Il caffè agisce stimolando o controstimolando? È anamnestico o piuttosto bevanda di Lete? È afrodisiaco o anafrodisiaco?

Avicenna giudica il seme per caldo e secco nel primo grado, mentre asserisce ch'altri lo stimano per freddo; Veslingio e Prospero Alpino affermano esser di esso la scorza fredda e secca, e il nocciuolo di temperamento caldo. Gli Arabi preparano un decotto coi gusci di caffè, che reputano rinfrescante. La scuola così detta fisiologica, considerando gli amari come validi eccitanti e capaci di suscitare delle irritazioni nel tubo gastro-enterico, rifiutasi pertinacemente dal prescriverli insieme al caffè nella più parte de' casi, in cui vennero commendati da diversi medici d'altra scuola; noi che tributiamo alle sostanze amare, proprietà stomatiche, le riputiamo invece amiche dello stomaco. Rasori, ritenne dapprima il thè ed il caffè quali leggieri stimoli, in seguito li giudicò miti controstimoli. La maggior parte dei medici riguarda il caffè come irritante, eccitante e calefaciente; il perchè chi vuole che se ne usi parcamente e con circo-

Digitized by Google

spezione, e chi vorrebbe anzi del tutto proscritta dal regime dietetico cotal bevanda. È fama che i medici sogliono vietare o concedere a' loro ammalati certe sostanze alimentari secondo che essi stessi se ne dilettano o no; un tale rimprovero non potrebbe ferir me, scriveva G P. Frank, poichè anch'io bevo il mio caffè, sebbene moderatamente, onde non m'accorgo che me ne venga alcun danno, siccome non avviene a chi ne usa come io faccio; nulla di meno sono ben lungi dal pensare che queste parziali osservazioni servir possano a dimostrarci che questa bevanda sia in sè stessa innocente; che anzi sarei il primo, qualora stesse in mia balìa, a bandirla per sempre dall'Europa, od a rilegarla almeno nelle spezierie, di dove non avesse a sortire che per venir adoperata siccome rimedio.

Se non fosse stimolante e calefaciente, in qual modo spiegar potrebbesi l'azione cordiale del caffè; la capacità sua d'accelerare la circolazione del sangue, d'eccitare il cervello, rallegrare lo spirito, allontanare il sonno, e favorire lo studio? Risveglia non solo l'attività dello spirito, ma sostiene ben'anco le forze del corpo. I poveri Arabi prendono alla mattina alquante tazze di questa benefica bevanda, e le ripetono fra il giorno senz'altro cibo, eppure travagliano forti e robusti sino a sera. I feroci Galla, gente idolatra dell'Abissinia, nelle loro lontane scorrerie si cibano di caffè ridotto in polvere. Dopo alqnante ore di disastroso viaggio, ciò che più corrobora e rinfranca i Mauri è una tazza di caffè. I Francesi condotti da Napoleone per le deserte regioni di Siria e d'Egitto, cibavansi essi pure di polvere di caffè, e la soldatesca rallegravasi dell' assegno di questa specie di razione. Buchan, medico inglese, da uomo saggio ed esperto avvisò i suoi connazionali che il caffè è più salubre del thè, in grazia principalmente della farina che contiene digestibile e nutriente.

L'antico oracolo della dea Mnemosine non vaticinò la sco-

perta dell'arabo frutto. L'assennato con. Carli ci dice, che se due emporj ci fossero, in uno de' quali si vendesse memoria, e nell'altro discernimento e giudizio; infinito concorso di persone ci sarebbe al certo nel primo, mentre che vuoto affatto e deserto rimarrebbe il secondo; imperciocchè niuno v'è che non si lagni di scarsa memoria, e che non volesse averne di più; ma chi si confessi di mancare di discernimento e di giudizio, non s'è ritrovato per anco:

Qui velit ingenio cedere, nullus erit.

Il caffè gode la preminenza fra gli amnestici e preso il sopravvento allo stesso cinnanomo o cannella regina. Quella potenza dell'anima che memoria si chiama, e che non è a dirsi quanto sia essenziale all'uomo, scema non solo in ragione dell'età più o meno avanzata, ma contribuiscono a diminuirla innanzi tempo la crapula, l'abuso dei piaceri venerei, l'ubbriachezza, il molto dormire, ed i narcotici; l'amnesia può essere effetto di qualche grave cefalalgia, o di esostosi nella interna capacità del cranio; qualche volta è sintomo di prossima follia. La moltiplicità delle cure ed i patemi dell'animo pregiudicano eziandio la memoria, le cui operazioni tante fiate rallentansi e si sopprimono in seguito a troppa suggezione o panico timore. Smarrimento di memoria abbiamo noi qualche volta notato in certi scolaretti tocchi da vergogna al cospetto de' loro burbanzosi pedanti. Il dott. Rambaldi cita l'esempio d'un Predicatore suo amico, che all'improvviso dimenticò un sermone che dovea recitare, e che bevuta una buona tazza di caldissimo caffè, redintegrò la memoria in modo che lo recitò con ogni maggior franchezza. Nulladimeno i migliori amnestici sono l'esercizio e la logica; o come vuole Quintiliano, buona salute, buona digestione, e animo non distratto.

Non essendo il caffè ipostenizzante, debilitante o controstimolante, non possiede perciò l'anafrodisiaca potenza di

mortificare i soperchievoli appetiti della carne; nè può renderci meno amabile il bel sesso, o fare ambidue i sessi meno prolifici. S'ingannò pertanto a gran partito la già diletta Sultana di Mehemet-Kasuin, Soffì di Persia, allorchè vedendo un giorno castrare un cavallo, disse che si poteva alla povera bestia risparmiare una cotanta dolorosa operazione, surrogando al coltello il caffè; per il qual uso diverrebbe ben presto come il suo Soffì, freddo ed impossente. Olearius che viaggiò nella Persia in qualità di ambasciatore, è quegli che narrò il predetto fatto, che poscia ripetuto da Murray, da Linneo, e da altri eminenti autori, fu cagione che ne derivasse al caffè il satirico proverbio di *potus Caponum*. Che il caffè agisca nell' umano organismo contrariamente ai trastulli di Venere ciò si è voluto provare nel 1695 alla scuola di Parigi in una pubblica tesi, la quale per verità venne discussa sopra argomenti frivoli ed affatto inattendibili. Willis, Hecquet, Simon Pauli giudicarono concordemente che il caffè è atto ad estinguere le vampe della venere concupiscente. Trousseau annovera il caffè tra gli agenti eccitanti, e conviene che stimola o risveglia il cervello senza però riscaldarlo, siccome fanno per esempio, gli alcolici; asserisce che dirige di preferenza la sua azione sul sistema nervoso e non già sul sistema sanguigno; rimarca come effetti più cospicui del caffè nelle persone nervose e non molto abituate al suo uso, la svegliatezza del centro pensante, la maggiore attitudine al travaglio intellettuale, l'abbondanza delle idee, e la suscettibilità più pronta dei sensi a percepire i loro stimoli particolari; ma nega alla preziosa semento la virtù afrodisiaca. Trousseau, a modo d' esperimento, s'ingollò un'enorme quantità di caffè concentratissimo, o replicata più volte l'esperienza, sempre ne seguì l' impotenza genitale. L' impotenza anche più completa che accader potesse a Trousseau e Pidoux, non ci persuaderebbe ad altro, che la nostra bevanda non riesce afrodisiaca per

l'universalità ; imperciocchè i fatti generali non escludono le eccezioni, come queste non escludon quelli; onde le pruove di Trousseau non sono da riferirsi che alle peculiari circostanze d'idiosincrasia dell'individuo. Spon nel libro *Physiologia potus cafè* in forza di moltiplici pratiche osservazioni, affermativamente concluse : *Propria experientia contrarium illius, quod Olearius affert, omnino evincit, nam audivimus plures de eo conquerentes, quod ex usu Cafè ad veneream palaestram frequentius exercitarentur. Quod minime nobis mirum visum est in liquore suscitandos spiritus quam maxime apto; imo credim quod si aliquando flacciditatem inducat Cafè, is effectus ipsi magis non sit familiaris, quam soporis in certis quibusdam temperamentis inductio. Scilicet id non tam a natura simplicis epoti, quam a peculiari Subjecti epotantis constitutione prorsus dependat.* Zimmermann riporta infatti un caso, in cui il caffè promoveva il sonno, anzi che deviarlo come generalmente fa. Una dama di qualità, di sessantasei anni, era da molti mesi orribilmente afflitta da una terribile artritide : un sintomo de' più cattivi, benchè affatto naturale di detta artritide, sì era, che l'ammalata non poteva mai trovar sonno. Io non feci gran prove contro questo sintomo, dice Zimmerman, ma mi sono adoperato molto contro al totale della malattia ; pure una volta mi vidi alla necessità di prescriverle un grano d' oppio : l'ammalata lo prese, e vegliò medesimamente tutta la notte, le accrebbi un pò la dose la notte seguente, ma collo stesso effetto. Ciò vedendo la dama, si pensò di voler provare a mezzanotte il caffè, poichè in altre occasioni questa bibita le avea conciliato il sonno ; effetto rimarcato anche in altri della sua famiglia. Io lasciai, prosegue lo Zimmermann, ch' ella ne facesse la prova, benchè sapeva che il caffè in complesso non poteva che offenderla. Per la prima volta ne prese due tazze nel latte a mezzanotte, e subito dormì un'ora : l' esperimento è stato ripetuto coll' istesso successo

ogni volta che ve ne fu bisogno. Finalmente questa dama bevea costantemente il caffè a mezza notte; e per quattro mesi di seguito egli è stato l'unica cosa capace di farla dormire; nè altrimenti poteva lusingarsi di prender sonno fintanto che non beveva il suo caffè. Questo fatto, conchiude lo Zimmermann, altro non prova che una singolarità di temperamento della nostra dama.

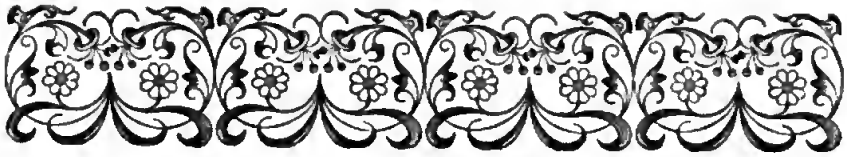
Inoltre è da avvertirsi che i fenomeni tanto fisiologici che patologici che si riproducono per via delle sostanze alimentari e farmaceutiche, variano non solo per la diversa natura delle sostanze medesime, ma si appalesano anche diversissimi secondo la quantità ingojata; laonde l'esame dei rimedî sotto al duplice aspetto della loro qualità e quantità, forma il più arduo ed insieme il più interessante studio della Farmacologia. Trousseau se non avesse di troppo sopraccaricato lo stomaco di caffè, avrebbe probabilmente risentiti gli effetti afrodisiaci. Il vino è stimolante, analettico quanto più è vecchio; eppure i bevoni sono i meno inclinati ai piaceri dell'altro sesso; positivi nel culto di Bacco, sono verbosi in quello di Venere, onorano il primo con l'opera, e l'altra incensano con ciarlerie. Ingannasi quel viaggiatore che a prender lena nel suo pedestre cammino, beve spesso ed a fiaschi il vino; onde invece di proceder diritto sopra risolute gambe, risica d'andare barcollon barcollone, e smarrito sopra false vie, vaporoso e russante stramazzare in una macchia. Le cento volte noi abbiamo sperimentato sopra di noi medesimi il caffè, e dalle ripetute prove resi omai sicuri della sua tracotanza afrodisiaca, non ne prendiamo di presente più di due scodellette al giorno. Dalle nostre osservazioni ci crediamo pertanto abilitati di poter conchiudere che cotale bevanda non sia confaciente alle persone, le quali avendo per elezione rinunziato alle mondane delizie, vivono separate dal diverso sesso castamente ne'chiostri. I Turchi che per condiscendenza dell'Alcorano non interrompono giammai il corso

Digitized by Google

delle loro dissolutezze, ricorrono al caffè per ripigliare a fare ciò che poch'anzi hanno fatto. Luigi XV era in un tempo grande amatore di caffè e gran dilettante di donne, nè l'una inclinazione contrariava l'altra, anzi a vicenda sollecitavansi, principalmente nel parco de' cervi, in cui Luigi s'era eretto un serraglio a guisa de' principi orientali. La bella e vanitosa Cleopatra e l'amico suo Antonio non intermettevano riposo alla loro passione, anzi ne alimentavano la foga con il suco delle uve mareotiche, poichè non poteano prevalersi dell' ignota fava d' Arabia. Il dott. Rambaldi dopo il corso non interrotto di trenta sei anni di consuetudine al caffè, confessava d' essere sempre stato fecondo con la prima moglie; e passate le sette decine di sua vita d' avere ottenuti dalla seconda due figli maschi, e che per sopra misura attendeva fra quattro mesi il terzo. Infatti dopo l'introduzione dei semi di caffè, scemarono le popolazioni d'Europa? Tolsero i Turchi il velo alle loro donne? Da noi gli amanti son manco martoriati dalle atroci punture della gelosia? I cittadini che consumano caffè son per questo meno salaci dei contadini che non ne beono? I medici che esercitano l'arte salutare nelle città a riparare l'inerzia degli organi generativi prodotta dall' uso continuo del caffè, ritrovansi forse nella necessità di dovere dal primo all' ultimo dì dell' anno, prescrivere il fosforo e le cantaridi, affinchè i conjugi adempiano ai loro doveri sociali? Se altre indicazioni non avessero nell'arte nostra il fosforo e le cantaridi, tosto si potrebbero proscrivere in un con la vaniglia, lo zafferano, il muschio, e l'ambra dai barattoli delle Farmacie. Degl'individui ci sono che prescrivonsi da'loro medesimi le uova, la cioccolata, il tartufo, i carciofi ed altri agenti spermatopeci e diverse confezioni afrodisiache, ma di tutto ciò non dobbiamo imputare il caffè, poichè la colpa bene spesso deriva dai godimenti prematuri o soverchiamente ripetuti, o fuori di stagione ricercati. Se la nostra bevanda non operasse quale es-

Digitized by Google

senza d'amore, e non ci rendesse più sensibili innanzi all'amato oggetto, l'avrebbe di cuore offerta Vaillant alla graziosa e vaga Gonachese, ch'egli chiamava Narina, il qual nome significa fiore in lingua ottentotta? Vaillant le inspirava il sentimento del gusto, e la dolce tazza accostava preghevole al labbro di Narina, che avendo in ripugnanza il colore del caffè, leggiermente ne sorbiva a chius' occhi, e velati dalle mani stesse di Vaillant, poichè non ne ingojava l'amorosa fanciulla che per compiacere l'amante, acceso da petrarchesca fiamma. Un poeta orientale favellando dell'adorata sua donna, col linguaggio del Parnaso, di tal guisa si espresse: *Nel mirar le sue luci assorbii la febbre o il caffè d'amore.* Se per ipotesi fosse concesso ad Imene, a Priapo, e Venere di scendere dall'Olimpo quaggiù in terra altra volta, chi predire saprebbe in qual cantuccio di questo nostro globo sublunare, quelle deità piomberebbero dirittamente a volo? Sdegnando le antiche loro stanze d'Italia, Grecia ed Egitto, invocherebbero dal padre Giove a tutto fiato nuovi altari e nuovi templi verso i lidi del Ponto-Eusino, dove la moda del caffè è in onore di nome e di fatto. Il coito è principalissimo comandamento della setta dei Raskolnikis, la più antica di tutte le sette che dominano nella Russia meridionale; i seguaci di questo singolarissimo culto non risguardano la ninfomania e la satiriasi come peccato o malattia, ma pegno di divozione, e la copnla non prova ritardo dall' uso ch' essi fanno del caffè. *En te buvant, divin café,* prorompe Tiébaut con l'espansione della riconoscenza, *j'aime mes semblables, j'adore les femmes, je retrouve les jours de félicité, de jeunesse, de plaisirs, je respire les deux parfums des fleurs, je me sens enveloppé par l'haleine caressante des zephyrs, je goûte les fruits les plus exquis; la nature me parait plus belle, plus grande, le fardeau de la vie moins pénible, j'en vois approcher le terme avec plus de calme, enfin tu triples à mes jeux le bonheur d'etre père.*



PIANTE DI CAFFÈ

INDIGENE DELLA GUIANA

Colombo il giorno dopo d'avere scoperta l'isola della Trinità, vide le spiaggie della Guiana, che poi vennero visitate dallo spagnuolo Alfonso Ojeda, accompagnato da Americo Vespucci e dal valentissimo pilota Giovanni della Cosa. La romanzesca Guiana, come l'ha chiamata Robertson, fu nel primo secolo della scoperta del Nuovo Mondo, il capo girlo degli animi avidi e delle teste falotiche. La favolosa regione detta Eldorado, attirò alla Guiana varie flotte di diverse nazioni, i cui arditi navigatori speravano di ritrovarvi fiumi con arena d'oro, palazzi e tempi coperti d'oro, montagne d'oro e smaltate di smeraldi. Le reali ed inesauribili ricchezze di quel vastissimo paese dell'America meridionale non consistevano invece che nella fertilità del suolo, ed in piante sopratutto utilissime alla Farmacia. Il balsamo di coppaiba ci proviene dalla Guiana, prezioso rimedio principalmente nelle malattie delle membrane mucose. Il famoso negro Graman-Quacy, nativo della costa di Guinea, vi scoprì nel 1730 l'arboscello quassio o quacy, poichè prese nome dal suo scopritore. Pregievole sostanza è il legno quassio,

Digitized by Google

sia per corroborare lo stomaco e ridonare l'appetito, sia come febbrifugo a cagione della sua amarezza. Avanti che gli europei giugnessero alla Guiana, vi si trovavano tre specie di piante producenti il caffè, cioè la coffea gujanense, la panicolata e la occidentale, diffusamente descritte da Aublet.

1. *Coffea* (*Guianensis*) *floribus quadrifidis* ; *baccis exiguis, violaceis, dispermis.*

Fruticulus pedalis et bipedalis, ramosus; Ramulis tetragonis, nodosis.
Folia opposita, ovato-oblonga, acuta, glabra, integerrima, brevi petiolata.
Stipulæ oblongæ, acutæ, utrinque intra basim petiolorum. Flores fasciculati, sessiles, axillares.
Corolla alba.
Florebat fructumque ferebat Septembri.
Habitat in sylvis Guianae (1)

2. *Coffea* (*Paniculata*) *ramis quadrangularibus* ; *foliis amplis, ovato-oblongis, acutis* ; *corollis quadrifidis* ; *baccis dispermis.*

Frutex Trunco octo-pedali, ramoso; Ramis et ramusculis tetragonis, oppositis, nodosis. Folia ampla, ovato-oblonga, acuta, decidua, utrinque intra basim petiolorum. Flores panniculati, terminales. Pediculis oppositis, in summitate ramosis; ramusculis tri vel quadri et quinquepartis, singulis.
Corolla alba, suavem odorem exhalans.
Bacca subcaerulea.
Semina duo ovata, hinc convexa, inde plana, sulcata, sulco longitudinali.
Florebat, fructumque ferebat Aprili.
Nomen Caribaeum Nona-Nirouca.
Habitat in sylvis prope amnem Galibiensem.

3. *Coffea* (*Occidentalis*) *floribus quadrifidis* ; *baccis monospermis* (2)

Pavetta foliis oblongo-ovatis, oppositis; stipulis setaceis, petiolis interpositis (3)
Iasminum arborescens, lauri folio, flore albo, odoratissimo.
Habitat in sylvis Guianae (4)

(1) Aublet Fusée, *Historie des Plantes de la Guiane Françoise.*—Aublet non si dedicò solamente ai passatempi di Flora, poichè al suo ritorno in Francia vantavasi di aver procreato più di 300 figli nell' isola di Francia e alla Guiana.

(2) Linn. Species plantarum.

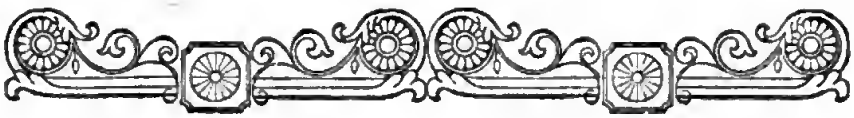
(3) Browne. Natural. history of Iamaica, etc.

(4) Plumierus. Nova plantarum genera.

Altra specie di caffè indigena dell'isola di Borbone, differisce da quella d'Arabia, che nei frutti più lunghi, più sottili e più verdi. Questa differenza, unita ad altre più lievi ancora, decise Lamark a formare di questa pianta di caffè, una specie particolare. La scoperta di questa specie o meglio varietà si fece col paragonare un ramo del vero caffè d'Arabia, carico di fiori e di frutti, proveniente da Moka e trasportato a bordo d' un vascello francese all' isola di Borbone, con le piante di caffè che crescevano nella detta isola. Tal successo venne registrato nelle memorie dell'Accademia delle Scienze di Parigi, l' anno 1715. Annoveransi ancora altre specie di caffè; il caffè *monospermo* di s. Domingo, quattro che crescono nelle isole del mar Sud, e dieci nelle foreste delle Cordigliere, descritte da Ruiz e Pavon nella Flora del Chili e del Perù. Quest'ultime avendo i fiori disposti in corimbi terminali, si vorrebbono classificate nel genere delle *Psycothrie*, sebben questo poco differisca da quello del caffè.

Chiuderemo il presente Capitolo con dire alcun che circa al vocabolo caffè. Qui discordano i pareri dei Filologi; chi deriva la parola dall'arabo, come Roquefort; chi dal turco, come il p. Bouhours. Gli Arabi dicono *cachua*, i Turchi *caheu*, i Persiani *cahwa*, gli Egiziani *cahua*. I Compilatori del Dizionario classico di Medicina, ammettono che sia d'origine araba, derivante da un vocabolo che indica *forza*, *vigore*, poichè la bevanda del caffè è un valido stimolante; a giudizio infatti di Tavernier il caffè in lingua arabica suona lo stesso che vino.

Digitized by Google



PREPARAZIONE DELLA BEVANDA

L'apparecchio della bevanda ordinariamente consiste nelle tre seguenti operazioni; abbrustolire il caffè, ridurlo in polvere più o meno fina, infonderlo nell'acqua fredda o bollente. La torrefazione si eseguisce in un cilindro di ferro sopra fornello portatile; ordigno a tutti noto. Adoperavasi un tempo invece del cilindro una padella parimenti di ferro; tutt'ora usata ne' paesi orientali. La padella presenta tre inconvenienti; esige più tempo, è più incomoda, i grani non vengono equabilmente abbronzati. Chi servesi di tegami di terra, agli inconvenienti sopraccennati, ne aggiunge un quarto, proveniente dalla vernice di cui sono intonacate le pareti interne di questi vasi. L'intonaco impedisce al tegame l'assorbimento della sostanza oleosa del caffè, ma screpola per l'azione del fuoco, i suoi frammenti communicano cattivo odore ai semi, inavvertitamente ponno venire macinati o contusi insieme a questi, e ingojarsi a scapito dello stomaco.

Una buona torrefazione risulta dall'osservanza delle seguenti regole:

Digitized by Google

1.° Non si empisca il recipiente oltre i due terzi, acciò semi possano alternativamente passare dalla capacità interna del tamburo alla sua superficie.

2.° Il fuoco sia mite e continuato; il calore intenso carbonizza il caffè, e il ferro troppo riscaldato gli comunica un odore e sapore d'inchiostro.

3.° Si cessi la torrefazione quando il profumo che rende l'atmosfera circostante deliziosamente odorosa, indica che il caffè è tosto; l'abbrustolimento più innoltrato dissipa le parti aromatiche, onde la minor torrefazione è sempre da preferirsi alla maggiore, tranne che si voglia dare alla bevanda un color più carico con meno spesa.

Denovan distingue cinque periodi nell'operazione dell'abbrostitura: nel 1.° avvi uno sviluppo di vapore che condensandosi si converte in un liquido acquoso, insipido, di odore spiacevole, mentre il caffè non cangia punto d'aspetto; nel 2.° detto liquido acquista un sapore acido, ed il caffè comincia ad ingiallire; nel 3.° il liquido diventa giallo affatto, ed il caffè scuro, scoppietta, si gonfia, cresce quasi del doppio di volume, diffonde un odore aggradevole, e diventa calefaciente ed amaro; nel 4.° il liquido si va facendo sempre più scuro e presenta qualche gocciolettа di olio bigio che ha il sapore dei corpi arsi e l'odore del catrame; nel 5.° il principio amaro si distrugge, ed il caffè passa allo stato di carbone. Giudicasi che un buon abbrostimento non deve togliere al caffè oltre la sedicesima o ventesima parte per cento del suo peso.

Sbagliano non poco que'droghieri che versano le sementi torrefatte in conche di legno, poichè assorbe il legno gli olj essenziali dell'aroma, inoltre come cattivo conduttore del calorico, mantiene lunga pezza caldo il caffè. Peggio è il ricoprirlo con panni o carta. Il caffè deve piuttosto venir versato in istrati sottili sopra tavole di marmo, o in vasi di creta inverniciata, o di metallo, immersi in altri vasi ri-

pieni d' acqua. Il subitaneo raffreddamento delle fave fissa quel complesso di essenze che costituisce il profumo; mantenendo il calore se ne favorisce invece l'esalazione delle particelle aromatiche.

Nella Barberia e nell'Oriente non si macina il caffè come in Europa, ma semplicemente lo si stritola entro mortai di pietra o di legno; tal metodo conserva al caffè una fraganza che perde in parte quando viene ridotto in polvere. La polvere troppo sottile rende lenta ed imperfetta la chiarificazione del liquido nelle cocome, e nelle macchine passa facilmente a traverso i minutissimi forellini del filtro. Gli Arabi quando ritirano dal fuoco le cogome, l'involgono in panni bagnati; i nostri caffettieri l'umettano con una spugna, il che chiarifica sollecitamente il liquore. Altri per accelerare la deposizione vi gettan dentro alcune goccie d'acqua fredda. A Parigi vi sono dei caffettieri che chiarificano il caffè mediante colla di pesce, ciò pregiudica alla bontà della bevanda, sebbene acquisti una più bella apparenza. Lodevole pratica è quella di preparare la bibita con semi recentemente torrefatti; gli Arabi che soggiornano ad Aleppo non accendono il fuoco che per abbrustolire e preparare il caffè, e per cuocere il pane. Queste due operazioni ripetono ogni giorno, perchè il pane oltre il dì riesce pessimamente stantio, ed il caffè bruciato, contuso e fatto subito, è molto più fragrante che quando è conservato dopo la torrefazione, e la macinatura. È però necessario che trascorra un dato tempo dall' abbrustolimento al macinamento, onde i grani compiutamente si raffreddino, e si facciano più sodi; la macinella compie allora meglio il suo uffizio.

L' infusione è l' ultima facitura che richiede la preparazione della bevanda. Ne' tempi andati quando si operava con meno raffinatezza d' oggidì, invece dell' infuso facevasi il decotto. È da preferirsi l'infusione poichè si ottiene un caffè migliore, più forte e aromatico; la bollitura evaporizza le

Digitized by Google

parti volatili che costituiscono tanto la soavità della bibita che la delizia dell' intelligente ; la distillazione infatti della polvere nell' acqua o nell' alcool non somministra che fluidi assai poco aggradevoli per odore e sapore. Generalmente si prepara l' infusione in due maniere, o immergendo la polvere nell' acqua bollente delle caffettiere, o versandovi sopra l' acqua bollente in recipienti di diversa costruzione, e che si chiamano macchine da caffè. Il primo modo è doppiamente difettoso, primieramente perchè il calore troppo forte delle caffettiere rende l' acqua capace a disciogliere i principj resinosi, acri ed amari che il caffè contiene; inoltre nelle caffettiere si disperde parte del profumo. L' infusione del caffè come sostanza eminentemente aromatica, deve sempre esser fatta in vasi chiusi, tali sono le comuni macchinette, che presentano quest'altro vantaggio di assorbire l'eccedente calorico dell' acqua.

Henrion a Parigi inventò negli ultimi anni dello scorso secolo una macchinetta, detta farmaco-chimica ; dopo quell' epoca altre molte se ne sono prodotte dai migliori artisti. Nel 1806 si perfezionarono quelle dette a filtro e senza ebullizione ; nel 1812 si migliorò quella dell' Henrion. Nel 1813 una se ne immaginò in Francia, opportuna alla toeletta ed alla comodità del viaggio, servibile non solo alla preparazione del caffè, ma eziandio a quella del thé, e di particolari impiastricciamenti cosmetici. Una nuovissima comparve al pubblico nel 1815, composta di cinque pezzi e assai complicata. Nel 1820 e 1824 si fabbricarono macchine a doppio filtro. Verso quell' epoca anche in Milano varj artisti si distinsero per l'introduzione di ingegnosi miglioramenti alle macchine di diverse specie. Nast di Parigi ne ideò una nel 1806 di porcellana, e destinata principalmente per i viaggiatori ; nel 1811 ne inventò un' altra, dall' autore chiamata caffettiera arabica. Presentemente le macchine che sono più comunemente in voga, sono quelle

Digitized by Google

che chiamansi alla Beloy, a zufolo od alla Laurens, ed alla Morize; le quali macchinette presero nome dai loro inventori e son basate sopra le più semplici leggi della Fisica. Noi ci dispensiamo dal descriverle, perchè abbastanza conosciute e di facile acquisto. Nondimeno quelle d'argento sono da preferirsi a quelle di latta, poichè in quest' ultime può avvenire la combinazione del ferro della latta con l'acido gallico del caffè, e dare origine al gallato di ferro, ingrediente dell' inchiostro. Si provvide ai meno agiati e si pensò al ricco che teme la spesa con quelle di terra, aventi il filtro di stagno; da poco tempo s' introdussero macchine di vetro e di cristallo.

L'infusione del caffè si fa anche a freddo, imperciocchè l'acqua che non sia calda nè bollente, è pur capace di spremere dalla polvere della droga le sue parti aromatiche e spiritose; riscaldata poi la dissoluzione, si ha un liquore di amabile e soave abboccato. Con quest' ultimo metodo l'operazione richiede molto tempo, tanto più che l'acqua deve filtrare a traverso la polvere lentamente, perciò si comprime il caffè; migliore ancora sarà la bevanda se l'ottenuto liquido nuovamente si verserà su la medesima polvere; con ciò si ottiene una essenza più carica. Le macchine di Lemar e Réal s'adoperano nella preparazione della tintura a freddo del caffè.

Avvertiamo per ultimo che ogni diligente cura nell'abbrostitura, nella macinatura, e nell' infusione del caffè non può essere che insufficiente senza l'ottima scelta dei grani, che è la parte preliminare più importante alla preparazione della bevanda. Si scelgano i grani piccoli, perfettamente diseccati, di color verde gialliccio, difficili a rompersi sotto il dente, che sviluppano un sapore erbaceo amarognolo, e privi di qualunque odore eterogeneo non abbiano che una fragranza simile a quella del fieno secco.

Cadet pubblicò negli Annali di chimica alcune osserva-

zioni sul vero modo di preparare il caffè. Per ottenere, dic'egli, un aroma piacevole, un sapore leggermente austero, un bel colore e tutte le altre qualità che si ricercano in quella bevanda, si deve:

1. Scegliere il caffè che non abbia alcun sapore di muffa, che non sia stato bagnato coll'acqua di mare, o altrimenti avariato.

2. Dividere la quantità che si vuole abbrustolire, in due parti eguali.

3. Torrefare la prima semplicemente, finchè abbia pigliato un colore di mandorle secche, e ch'essa abbia perduta circa un'ottava parte del suo peso.

4. Torrefare la seconda finchè abbia pigliato un colore bruno carico, e che abbia perduto circa un quinto del suo peso.

5. Mescolare insieme quelle due porzioni e macinarle, se pure non si vogliono pestare, il che è assai meglio.

6. Non abbrustolire nè infondere il caffè, se non il giorno in cui si vuole preparare la bevanda.

7. Versare sopra quattro dosi misurate di caffè polverizzato, quattro tazze d'acqua fredda, e mettere da parte questa infusione decantata.

8. Versare sullo stesso caffè tre tazze d'acqua bollente e mescolare l'acqua decantata con quella della prima infusione, con che si ottengono sei tazze ordinarie di caffè.

9. Far riscaldare fortemente ad un tratto quelle due infusioni al momento che si vuol preparare la bevanda e non lasciarle bollire.

10. Finalmente non adoperare per le infusioni se non che vasi di porcellana, di majolica, oppure d'argento.

Quando non si abbiano le sementi di Moka, l'infusione maggiormente deliziosa, secondo la sperienza di Cadet, è quella che risulta da parti eguali di caffè dell'isola Borbone e di caffè della Martinica, torrefatti separatamente ed a

Digitized by Google

gradi differenti, ossia la torrefazione del primo dev'essere meno protratta di quella del secondo. La dose per fare un caffè abbastanza saturato, è di un'oncia di polvere sopra otto o dieci di menstruo. Lo strumento di Chevalier, detto cafeometro, imitazione dell'areometro, vale a misurare la forza o la densità dell'infusione. Vaniére dopo aver rimarcata una esimia proprietà del caffè, descrive la preparazione della bevanda:

Ut medeare malo, non est praesentius ullum
Auxilium, quam si terris faba missa Saboeis
Intumuit; nitidos sartagine tosta per ignes,
Tritaque mox validis intra mortaria pilis,
Diluitur lympha, facilique parabilis arte
Vulcano coquitur; donec vas pulvis ad imum
Venerit, et posito mansueverit ollula motu.
Fictilibus rufos pateris defunde liquores:
Adde peregrina dulces ab arundine succos;
Ora sapore calix ne tristia laedat amaro.

Il dottor Tarsia in una cantata a Nice parlò egli pure della preparazione della bevanda.

Nice, di lieta mensa
L'imbandigion gradita omai represse
In noi del cibo il natural talento.
Di riposo sei vaga, io me n'avveggo,
Ma di bevanda eletta
Le tue labbra vezzose
Defraudar non conviene. Il nappo è questo,
De' figli del Sebeto opra leggiadra. (1)
Che sul Tamigi, e l'Istro,
Ammira in regia mano
Il Britanno, il Germano; e tu non dei
Ricusarlo così; prendilo e bei.
Al tuo labbro delicato
La bevanda è forse amara;
Ma a condirla, o Nice, impara
Di dolcezza a tuo voler.

(1) Si allude alla fabbrica della porcellana di Napoli. Il Sebeto volgarmente chiamasi Fornello.

Anche Amor, ben sai, che a noi
Porge misti i doni suoi
D' amarezza
Di dolcezza,
Di tormento e di piacer.
La bevanda sorbisti? Or l'arte apprendi
D'un licor sì gentil. Fra le odorate
Arabe piante in un perpetuo aprile
I verdi rami un arboscel distende.
Deposto il fior; racchiuso in vaghe spoglie
Il frutto suo raccoglie,
D'onde il cultor lo scote,
E a' nostri lidi invia
Per lunghissima via
Or su Belgico pino, or su Britanno.
Giunto tra noi, ristretto in ferreo ordigno
S'agita tra le fiamme a spessi giri,
Finchè stridendo l'odoroso fummo
Tramandi in densi globi, e l'aer tutto
Spiri l'odor dell'abbronzato frutto.
Di dentato istromento
Poi si espone al tormento;
E in polve minutissimo ridotto
Fra 'l gorgogliar dell'onde
Sul vivace carbon si mesca, e infonde.
Quando l'opra già ferve, e oscura spuma
Del vaso all'orlo ascende, al rogo ardente
Tosto s'invola, ed al bollor si dona
Breve riposo alfin. D'Indica canna
Il dolce succo si dispensa intanto
Alle disposte tazze, e 'l licore
Caldo versando, a lunghi sorsi, e lenti
Si appressa al labbro. Anche l'occiduo lido
Di frutto sì soave a noi fa dono,
E più frequente; e in varie guise ancora
La bevanda si appresta
Dall'Anglo, e dall'Ispano,
Dall'Italo, dal Perso, e dal Germano.
Ma tu curar non dei
Del genio altrui. Dimmi al tuo gusto piace
La bevanda così? Vigor novello
Non senti intorno al core? Il bel sereno
Non tornò al volto, e sei tranquilla appieno?

Digitized by Google

Veggo ne' tuoi bei lumi
Il tuo giudizio espresso;
Forse non è lo stesso
Con chi ti serba amor.
Di tue bellezze altera
Gli altrui sospir non curi;
O simular procuri
Quel che non hai nel cor.

Nell' Oriente il caffè detto alla *Sultana* preparasi nel seguente modo. Si pesta la corteccia esterna o la polpa ben secca della bacca, indi la si mette in un tegame di ferro o di terra cotta, posto su fuoco di carbone: si rimescola continuamente per ogni verso fino a che diviene alquanto bruna, ma non però si scura come l'ordinario caffè abbrustolito: quindi la si getta nell'acqua bollente d'una caffettiera aggiungendovi per lo meno una quarta parte di corteccia interiore, e il tutto si fa bollire insieme. Il colore di questa bibita rassomiglia a quello della miglior birra inglese. Le cortecce devono tenersi in luogo ben asciutto, e ben involte in carta; poichè basta la menoma umidità a spogliarle della loro fragranza. La Roque è d'opinione che non si possa ottenere questa preparazione con successo di buon gusto se non ne' paesi dove prosperano le piante di caffè, imperciocchè le cortecce perdono presto la loro fragranza, ch'è molta e soavissima quando son fresche. Il nome di caffè alla *Sultana* significa pure la decozione leggiera del seme non tostato, ma intiero o soltanto spezzato, oppure abbrostito insieme a' suoi inviluppi. Alle Antille le cortecce non sono adoperate.

Da noi il caffè serve a molte preparazioni; l' estratto o conserva di caffè, impropriamente detta essenza di Moka, ne è la principale; preparazione non ancora approvata da chi s'intende del buono e del meglio. Con l'apparecchio del Zennek se ne ottiene a freddo l'estratto.

Digitized by Google

PUBBLICI CAFFÈ

Il caffè diede il proprio nome alle case o botteghe, ove vien distribuito bell'e fatto in bevanda, la quale non sempre merita il nome di caffè, poichè ritrovasi buona in alcune, fiacca in altre quanto un brodo di barbabietole, in nessuna poi così eccellente come si potrebbe fare. Nel dizionario delle Origini si descrissero que' luoghi, ove pubblicamente si beve il caffè. D'ordinario consistono in una e spesso in diverse camere, situate per lo più al piano terreno, ripiene di tavole, e guernite tutte all'intorno di sedili. Questa disposizione si è adottata dapprima ad imitazione degli Orientali e specialmente de' Turchi, e quindi le camere destinate nelle private abitazioni principalmente a pigliare il caffè, sono state talvolta onorate del nome di divano, e di caffèhaus nell' Italia Austriaca. Servendo quelle camere, e massime le pubbliche, non solamente alla distribuzione di quella e di altre bevande, ma anche alla conversazione, e spesso al trattenimen-

Digitized by Google

to degli oziosi, si è giudicato opportuno di ornarle in diversi modi e renderle di elegante apparenza; quindi gli architetti si sono occupati nell'applicarvi un genere particolare di decorazioni, com'essi dicono, e si sono studiati di sviluppare in quegli ornamenti il loro buon gusto per renderli piacevoli. Gli architetti francesi hanno preferito in que' luoghi l'uso degli arabeschi, e questi veggonsi in Francia più comunemente adoperati. Ma camere grandi o piccole, o altri ridotti ad uso di pigliare il caffè, si sono costruiti sovente ne' parchi, ne' giardini, ne' boschetti, su qualche eminenza, e questi pure ad imitazione degli Orientali, sovente di forma circolare, si sono nobilitati cogli ornamenti più eleganti, formandovisi per lo più molte aperture tutto all'intorno, onde potere col guardo spaziare da ogni lato. Comunissime sono queste costruzioni nei giardini inglesi, altre se ne veggono in forma di tempietto, di padiglione o di *kiosk* cinese ed alcune s'innalzano a guisa di torricella, o sovr'altro ordine di gotico gusto.

Pietro Verri rammenta un Greco originario di Citera, isoletta riposta fra la Morea e Candia, che mal soffrendo l'avvilimento e la schiavitù, in cui i Greci tutti vengono tenuti, dacchè gli Ottomani hanno conquistata quella Contrada, e conservando un animo antico malgrado l'educazione e gli esempj, alla fin fine si risolvette d'abbandonare il proprio paese. Percorse diverse città commercianti, che si dicono le *scale del Levante*; vide le coste del mar Rosso, e molto si trattenne in Mocha, dove cambiò parte delle sue merci in caffè del più squisito; indi prese il partito di stabilirsi in Italia, e da Livorno sen venne in Milano. Son già tre mesi, diceva il Verri in un articolo inserito nel Giornale detto il caffè, che in Milano ha aperta una bottega addobbata con ricchezza ed eleganza somma. In essa bottega, prosegue l'articolo del Verri, primieramente si beve un caffè, che merita il nome veramente di caffè, vero verissi-

mo di Levante e profumato col legno d'aloe, che chiunque lo prova, quand'anche fosse l'uomo il più grave, l'uomo il più plombeo della terra, bisogna che per necessità si risvegli, e almeno per una mezz'ora diventi uomo ragionevole. In essa bottega vi sono comodi sedili, vi si respira un'aria sempre tepida e profumata che consola; la notte è illuminata, cosicchè brilla in ogni parte l'Iride negli specchi e ne' cristalli sospesi intorno le pareti, e in mezzo alla bottega; in essa bottega, chi vuol leggere, trova sempre i fogli di Novelle Politiche, e quei di Colonia, e quei di Sciaffusa, e quei di Lugano, e vari altri; in essa bottega, chi vuol leggere, trova per suo uso e il Giornale Enciclopedico, e l'Estratto della Letteratura Europea, e simili buone raccolte di Novelle interessanti, le quali fanno che gli uomini che in prima erano Romani, Fiorentini, Genovesi o Lombardi, ora sieno tutti presso a poco Europei; in essa bottega, v'è di più un buon Atlante, che decide le questioni che nascono nelle nuove politiche; in essa bottega per fine si radunano alcuni uomini, altri ragionevoli altri irragionevoli; si discorre, si parla, si scherza, o si sta sul serio.

G. Gozzi, il di cui amenissimo stile venne giudicato dalla formidabile penna del Baretti accostarsi alla perfezione, ha tessuto l'elogio dei pubblici caffè. La vera scuola, dove ai nostri tempi fiorisce l'ospitalità, ritrova essere veramente le botteghe de' caffè, le quali si aprono a tutti coloro che, fuggendo le molestiè della casa e i pensieri delle faccende, trovano quivi di che ristorarsi. Nè voglio che mi si dica, previene Gozzi, che vi si spendono danari, perchè infine la spesa è si picciola che la borsa non ne va perciò in rovina, quando non s'incontrasse in chi volesse bere e mangiar sempre; ma se l'uomo sarà moderato, conoscerà benissimo quanti sono i vantaggi che gli vengono offerti da quella liberale abitazione. In primo luogo, quando avrà

Digitized by Google

egli avuto con cinque soldi tanti agi, quanti quivi gliene vengono apparecchiati dalla bontà e clemenza de'caffettieri? In prima essi con ingegnosa e amorevole diligenza studiano che l'architettura della bottega sia grata all'occhio quanto più possa, tanto che, appressandoti ad alcuna di esse, non ti pare di veder bottega, ma piuttosto un delizioso spettacolo da teatro con molte belle vedute, che ti si affacciano con tanta ricreazione del cuore che non vorresti vedere altro. In un luogo sono adoperati i migliori pittori, che ti rappresentano giardini, uccellagioni, cadute di acqua; in un altro diligentissimi intagliatori in legno si sono affaticati in bellissimi fregi tutti dorati, nel mezzo dei quali vengono collocati lucidi specchi che, mentre tu stai a sedere, ti mostrano e fanno conoscere le genti che passano per via, e senza tuo disagio, qnasi sdraiato se vuoi, ti stai a godere il bulicame di chi va e di chi viene. Quanto è a'sedili, dove gli troverai tu migliori? Non vedi tu come di quà ti aprono le braccia sedie soffici, di là lunghi canapè, in un altro luogo, se non vuoi tanta grandezza, agiatissime panche? Potresti poi esser meglio servito in casa tua, quando anche avessi camerieri, staffieri, lacchè e ogni genere di famigli? Ad ogni tuo cenno ci è chi ti fa bollire il caffè, il cioccolatte, chi ti appresenta acqua, chi le ceste de' berlingozzi, con tanta destrezza e ubbidienza, che ti par essere in quel punto quel che tu vuoi; e infine avrai speso poco più che cinque soldi. Nè io ho sentito mai alcuno che si quereli, se tu ci stessi dallo spuntar del giorno fino alle quattro ore della notte; anzi mi è tocco di vedere qualche umore malinconico a sfogarsi quivi, senza dire due parole, le belle sei e otto ore continue, ora chiedendo di che bere, ora di che mangiare, o fumando tabacco, e strignendosi nelle spalle quando veniva domandato di qual cosa. All'incontro ho veduto anche di quelli che non tacevano mai, e da una parola detta da alcuno, prendeva-

Digitized by Google

no argomento d'un' improvvisa e lunga diceria, e questi anche erano benissimo accolti. Oltre alla bontà dell'accettare liberalmente, e far passare il tempo senza che altri se ne avvegga, non si può dire che la ospitalità usata da' caffettieri sia disutile. Non avrà un uomo dabbene praticato una bottega da caffè sei mesi, che uscirà di là nel mondo con quella dottrina alla quale avrà avuto l'animo più inclinato. La geografia è la prima disciplina, della quale si farà profondo conoscitore, e ad un tempo la storia. Prenderà informazione de' costumi di tutti i popoli e di tutte le nazioni del mondo, dell'arte della guerra; assedj, battaglie marce, ritirate; e sopra tutto renderà atta la lingua ad articolare con facilità ogni cosa, con l'uso del ripetere spesso cognomi di lontani paesi, e nomi pieni di consonanti, che danno grandissimo travaglio alla strozza e schiantano dalle radici l'ugola a chi non gli avrà prima uditi e ripetuti più volte in una bottega di caffè, dove verrà universalmente compatito, quando anche per un tempo gli mozzasse o azzoppasse. Chi non volesse salire tant'alto con le dottrine, potrebbe prevalersi di altre notizie, che vi si acquistano, di vestiti o di abbigliamenti di uomini o di donne; e s'egli anche volesse fare un corso di morale, può farlo. Non ci è il più bel modo di studiarla che il sentire a notare i difetti altrui. Questa fu la norma tenuta dal padre Orazio nell'ammaestrare il proprio figliuolo, e questa è appunto quella medesima che quivi si tiene, sapendosi molto bene che senza gli esempi, le massime sono una cosa morta. E perchè gli esempi tratti dalle storie antiche non hanno molta efficacia, e suonano più vivi agli orecchi nostri i nomi presenti che i passati; non si usano nomi greci o latini, ma ricordansi Bartolommei, Filippi, Ambrogi, che hanno suono nostrale e producono migliore e più subito effetto. Egli è il vero che nelle storie, che vengono raccontate di questo o di quello, pare che ne scapiti la buona fama di

alcuno; ma questo si può comportare, quando ci entra il buon desiderio, e il fine di ammaestrare gl'ignoranti nella morale, i quali poscia usciti di là ripetono la lezione di luogo in luogo, e non si può dire a bastanza il benefizio che fanno con le loro benedette lingue. Il qual benefizio cresce in doppio, se la storia per caso entra in qualche buon intelletto, che abbia la facoltà di creare e d'inventare qualche bella circostanza adattata al caso: molti dei quali io conosco che sono una manna a questo proposito. Allora sì che si può dire che la morale giungerà presto a suo colmo, sicchè fra poco tempo non le mancherà più nulla; essendo bene diverso il parlare con temperanza e moderazione (qualità che hanno dell'agghiacciato) e il darvi dentro, come suol dirsi, a braccia quadre, con maniera disprezzata, e che mostri il fervore e tutta la buona condizione dell'animo dond'è uscita.

È cosa naturale che i primi caffè s'aprissero laddove primieramente incominciò a prender voga la bevanda; nell'Oriente, dove i costumi, al dire di Raynal, non sono così liberi come tra noi, dove la gelosia degli uomini, e la vita austera e ritirata delle donne rendono la società meno viva, fu pensato di stabilire alcune case pubbliche, nelle quali si distribuisse il caffè. Nelle botteghe da caffè gli abitanti della Mecca, di Medina e delle altre città d'Arabia si uniscono in crocchi, ed ivi passano piacevolmente il tempo, amichevolmente gareggiando al giuoco degli scacchi, mentre molti fanno cicaleccio, pochi ragionano, e altri si divertono in canti, suoni, e danze; tuttochè sieno sollazzi contrarj alla rigidezza inculcata dai minareti.

L'uso della bevanda passò dall'Arabia in Egitto, particolarmente al Gran Cairo, ivi introdotto dai Dervis della provincia dell'Jemen, che insieme abitavano in un particolare quartiere della città. Le notti destinate alle più lunghe preghiere, beveano essi il caffè nelle medesime Moschee,

rispettosamente ricevendolo dalle mani del loro superiore, il quale attingeva il benedetto liquido da un gran vaso di terra rossa. L'esempio dei Dervis venne ben tosto seguito dai divoti del Cairo, e gli studiosi non furono meno solleciti ad imitare i divoti, quindi il caffè si diffuse in Egitto parimenti che nell'Arabia, e continuò i suoi progressi nella Siria, a Damasco, ed Aleppo. Nelle botteghe di caffè che vi si ritrovano in gran numero a Bagdad, si udirono per lunga pezza i canti funebri che gli Arabi composero alla morte di Soleiman I bassà di Bagdad. Splendidi erano i caffè di Persia, particolarmente que' d'Ispahan, le di cui magnifiche sale, lastricate di marmo, ricche d'alabastro e di dorature, non che le alte cupole, sostenute da eleganti colonne, adorni di vasche con getti d'acqua, richiamavano infinito concorso. Dapprima erano come da noi, luoghi di ritrovo per le persone oziose e di divagamento per le persone occupate. I politici vi raccontavano le loro novità, i poeti vi recitavano i loro versi, ed i mollah i loro sermoni; si giuocava agli scacchi, a dama, ed altri consimili giuochi. In seguito gli avventori ebbero ai loro cenni dei giovani giorgiani di leggiadro aspetto, di lascivissimo portamento, e con acconciatura di capo simile a quella delle femmine. Una lettera di Sphahan o Ispahan, spedita nel 1619 da Pietro della Valle a Schipano, riferiva che ivi i fanciulli del *Cahue*, tutti di bell'aspetto, erano tenuti in quelle case a fine di porgere le scudelle del *Cahue* alle genti e anco per trattenerle con balli e con altri giuochi: in conclusione per allettarle con sozzo incitamento di libidine a concorrere in quei luoghi, perciò vestivano in abito effeminato, mezzo da uomo e mezzo da donna, ballando al suono delle solite Dairà e Ciabarparà, e facendo salti mortali con forza straordinaria, e varietà di balli alla Persiana, alla Vzbeiga o Tartara, alla Indiana e di altre maniere.

I caffè odierni della Persia non ridestano neppure una

idea della passata grandezza; il loro decadimento provenne dalle turbolenze politiche che lungamente sconvolsero e insanguinarono quel vasto regno. I persiani s'astennero dal frequentare luoghi, ove la lingua non poteva più dire ciò che pensava la mente e sentiva il cuore; di tal guisa scemaronsi le denunzie vere o false degli spioni e le funeste perquisizioni del bargello. La maggior parte dei *Kahvè-kahuè* che sussistono ancora in Ispahan, da quanto testifica Olivier, circoscrivesi a vendere pillole d'oppio e bibite fatte colla cima de'papaveri, e colle foglie e cime di canape.

Se i pubblici caffè provarono i pericoli della politica nella Persia, prima sperimentarono le vessazioni del sacerdozio nell'Arabia ed in Egitto. Abdalcader racconta che l'anno dell'egira 917, Kair Beg governatore della Mecca in nome del Soldano d'Egitto, non era ancora bene informato della bevanda e del modo di prepararla. Nell'escire un giorno sul far della sera dalla Moschea, si scandalizzò alla vista di un assembramento di persone che in un angolo del Tempio prendeva caffè, e ch'egli ritenne per vino. Allorchè seppe che non era vino, giudicò pure che il caffè poteva inebbriare, onde intimò a tutti di sortire immantinente dal Tempio. All'indomani convocò un'Assemblea delle primarie dignità della Mecca affine di decidere se potevasi, conformemente le leggi di Maometto, bere caffè. La prima quistione che si ventilò dai Convocati fu quella di sapere se il caffè fosse o no, pregiudizievole alla salute. Interpellati due medici di Persia, questi non volendo urtare contro il partito numeroso degli scrupolosi, deposero che il caffè era nocivo, poichè godeva di proprietà fredde e secche. Uno dei Legisti convocati obbiettò che ciò non poteva essere, imperciocchè Bengiazlah, celebre medico di Bagdad e contemporaneo d'Avicenna, avea giudicato diversamente, e parlato in favore delle buone qualità del caffè; inoltre che tutti i medici convenivano con Bengiazlah a giudicarlo caldo e secco, anzi che freddo e secco. I due me-

Digitized by Google

dici persiani risposero con cavilli e vennero a capo di potere ingannare il gran Consiglio già predisposto, persuadendo che Bengiazlab non avea trattato del *buun*, ma di altra pianta. Nel calore della disputa un membro dell'Assemblea gridò che il caffè inebbriava quanto il vino; ciò promosse le risa di tutti; quindi interrogato se avesse bevuto del vino, rispose di sì; perciò venne condannato al castigo del bastone. Infine la legge che vietava il caffè sotto minaccia di pena a chi contravvenisse, venne ammessa contro l'avviso persino del medesimo Mufti che invano s'era prefisso di correggere un falso zelo. Le botteghe furono chiuse; gli uffiziali di polizia raccolsero quanto poterono di caffè dai magazzini dei negozianti, e lo bruciarono alla presenza del Governatore e degli Ulema. Qualche giorno dopo un tale che avea preso del caffè nella propria casa, ebbe a subire rigorosa punizione, ed in seguito venne trascinato per le pubbliche vie della Mecca a cavalcione d'un asino.

I caffeisti non furono lungamente tribolati dalla legge emanata nella Mecca, imperciocchè il Soldano d'Egitto ingiunse al Governatore d'annullarla, e che solo provedesse ai disordini che nascer poteano nelle pubbliche botteghe. Il Soldano saggiamente pensava che non poteasi bandire il caffè, poichè di tutto si può abusare, anche delle acque di Zemzem, fontana cotanto venerata dalla universalità dei Maomettani. Questa non fu la sola soddisfazione che il Soldano diede al popolo della Mecca; l'anno dopo, un'altra ne aggiunse sulla persona stessa del Governatore, mussulmano ipocrita, che mentre simulava santità e verità nelle parole, in fatto poi altro non era che un pubblico ladro nella prepotenza delle sue estorsioni. Kair Beg speditamente processato, spirò tra i tormenti; il fratello reo di complicità, diedesi da sè stesso la morte. I due medici persiani sfrattarono dalla Mecca perchè in odio al popolo, e rifuggirono al Cairo, ove l'ultimo destino li attendeva.

Digitized by Google

Correva l'anno 1518 dell'era volgare, e Baiset Ottomanno, già molto vecchio, pensava di stabilire la successione dell'imperio di Costantinopoli in Acomath suo primogenito. Selim, fratello minore di Acomath, si ribellò contro il padre e lo costrinse a rinunziargli la Signorìa; indi fece perire di veleno Baiset, sterminò i fratelli ed i nipoti. Vinti gli Aduliti, popoli montani e feroci, sconfitto il Soffì di Persia, voltò le armi contro al Soldano d'Egitto. Canson Guari, penultimo dei Soldani, quegli che avea ristabilito il caffè alla Mecca, perì sul campo dell'onore contro Selim. Il suo successore e ultimo Soldano, fatto prigione in una sanguinosa battaglia, subì pubblicamente ignominioso supplizio. Selim I compiuto il macello dei Mammalucchi al Cairo, ordinò lo strozzamento dei due medici persiani che parteggiarono per la condanna del caffè alla Mecca.

Nel 1523, o 930 dell' Egira avvennero nuove turbolenze al Cairo. Abdllah Ibrahim, capo della Legge, con tutto il calore dell'enfasi religiosa, predicò nella moschea di Assassania contro la bevanda del caffè. Gli uditori si divisero in due partiti, e vennero alle mani; il popolazzo entrò furibondo nelle botteghe, rabbiosamente spezzando gli utensili del caffè, e maltrattando coloro che ivi si ritrovavano. Il comandante della città, *Sceic-el-Belet*, radunò gl'interpreti del Corano; questi unanimamente dichiararono che la quistione era già stata decisa dai loro predecessori in favore della bevanda; e non doversi per l'innanzi che raffrenare l'indiscrezione di predicatori ignoranti. Soddisfatto il comandante di cotale giudiziosa deliberazione trattò tutti gli astanti a caffè prendendo egli medesimo la maggiore delle tazze. Di tal guisa si soffocò ogni mal seme di fazione. Nulladimeno quattro anni dopo avendo un' agente di polizia ritrovato delle persone in un pubblico caffè di notte al tempo del Ramadam, le tradusse in prigione; all' indomani ordinò che si battessero alla pianta de' piedi con colpi

di bastone, non già per aver bevuto del caffè, ma per averlo preso pubblicamente in un tempo di divozione, e ad un'ora indebita. La gente gonfia di pregiudizii, stimava di poter giustificare la condotta dello sgherraccio, allegando che avea puniti degli individui che si fecero lecito di bere del caffè in compagnia, come si fa del vino. Ma que' ignoranti spropositavano, così ammutolironsi alla citazione di Maometto che bebbe latte in compagnia de' suoi amici e proseliti. Frattanto di bel nuovo si chiudevano le botteghe alla Mecca per ordine del Cadì, in causa di gente fracassosa continuamente dedita agli stravizzi; que' pubblici luoghi non si riapersero che alla successione di un nuovo Cadì; nè cosa poi si commise fuor del vivere regolato. Ma i pellegrini di già avevano in Costantinopoli sparsa cattiva voce riguardo ai caffè, onde la carovana di Damasco recò alla Mecca l'ordine del Gran Signore che vietava la bevanda. Gli Arabi non si curarono di quel comando, come di meschina origine, e spicciato in un momento d'avventataggine dietro una balorda supplica della Sultana, non d'altro intelligente che di eunuchi. Il fatto provò la verità di cotal giudizio, poichè nell'anno medesimo si apersero pubblici caffè a Costantinopoli.

La formidabile setta dei Vahabiti che abita l'Arabia detta Deserta, s'astiene ancora per precetto di religione dall'uso del caffè; i Vahabiti che presero nome dal profeta Vahab odiano i Maomettani, de' quali però hanno conservato molte pratiche religiose.

L'anno 962 dell'Egira, o 1554 di G. C. Scems ed Hekem, proveniente l'uno di Damasco e l'altro d'Aleppo, aprirono pubblici caffè a Costantinopoli nel quartiere denominato *Takhtacalah*. L'imperatore de' Turchi era in quel tempo Solimano detto il glorioso, figlio di Selim. Le botteghe che s'apersero con eleganza e buon gusto a Costantinopoli, vennero frequentate con smania, quasi diremmo fu-

Digitized by Google

riosa, dai letterati e principalmente dai poeti, e da altri che colà si adunavano per ingannar l'ozio e spassarsi con poca spesa. Ai letterati vennero in seguito individui d'ogni condizione, e gli uffiziali stessi del serraglio: i pascià e le persone del più alto rango accorrevano parimenti ai *Cahveh*. Ogni cosa contribuiva a rendere comunissima la bevanda, e sommamente approvati quei luoghi dove la si preparava a comodo di tutti. Belighi, poeta turco, compose una specie di Sonetto sul caffè, che Galland tradusse nella propria lingua.

A Damas, Alep, au grand Caire,
Il s'est promené tour à tour,
Ce doux fruit, qui fournit une boisson si chere,
Avant que de venir triompher à la Cour.
Là ce *seditieux*, perturbateur du monde,
A par sa vertu sans seconde,
Supplanté tous le vins depuis cet heureux jour.

Mentre i caffè si moltiplicavano a Costantinopoli senza alcun ostacolo, i più rigidi tra i Turchi cominciarono a disapprovare la bevanda, ed a lagnarsi altamente i sacerdoti delle Moschee, che queste erano deserte, stivati invece i caffè. Asserivano che minor delitto era l'andare a ber vino ad una bettola, che entrare in una bottega da caffè. Finalmente dopo tante inutili querele, quei divoti si concertarono perchè venisse autenticamente condannata la nuova bevanda. A tal fine presentarono una supplica al Muftì, nella quale adducevano che il caffè abbrustolito era una specie di carbone, e tutto ciò che avea rapporto col carbone, essere dalla legge apertamente vietato; imperciocchè il carbone non entrava nelle cose create da Dio pel cibo dell'uomo. S'immaginarono così, che per dovere di ministero sarebbesi il Muftì messo alla testa del loro partito. Nè s'ingannarono: il capo della legge, senza molto esaminare il fondo della quistione, condannò la bevanda del caffè come contraria all'Alcorano. Incontanente le botteghe si videro chiuse; ma l'abitudine era

Digitized by Google

sì forte, e l'uso del caffè sì piacevole, che ognuno malgrado tutte le proibizioni, continuò a berlo nella propria casa. Per la qual cosa si conobbe la necessità di propalare altra volta la legge della proibizione; ciò che si fece sotto di Amurat III, figlio di Soliman II, che salì al trono l'anno dell'egira 982, o 1575 dell'era nostra; avaro a tal punto che vendeva i fiori che ornavano i suoi giardini. Infine il governo della Sublime Porta, avvedendosi che non poteva sradicare il gusto ed il costume della bevanda, permise che mediante una gabella la si spacciasse non già apertamente, ma in luoghi particolari a porte chiuse, o nella retrobottega. Di tal guisa ristabilironsi a poco a poco i pubblici caffè. Un nuovo Mufti meno scrupoloso, o più ragionevole del suo antecessore, solennemente dichiarò non avere il caffè relazione alcuna col carbone, e l'infusione di esso non potere alla legge del Corano essere contraria. A siffatta decisione, autenticata dall'esempio stesso del Mufti, i predicatori, i dervis, i dottori della Legge, i cortigiani, il popolo, tutti beverono allegramente caffè, e le botteghe si moltiplicarono a dismisura. I Gran-Visiri non indugiarono molto ad appropiarsi una speciale autorità sopra i caffè, di maniera che imposero una forte gabella. Ordinarono che i caffettieri pagassero, chi un zecchino e chi due al giorno, e non potessero ricevere oltre l'*aspro* alla tazza (1). Infine quel che si dà dal superiore all'inferiore, o nelle allegrezze o nelle solennità per una certa amorevolezza sotto il titolo di mancia ne' nostri paesi, a Costantinopoli si donava invece l'aspro del caffè. Di più prese parte il caffè nella diplomazia come atto di cerimonia, e pronosticavasi guerra qualora il Gran Visir nella sua udienza non avesse offerto la bevanda all'ambasciatore o rappresentante di qualche Potenza. Inoltre a segnare il colmo della voga, a cui perven-

(1) Cento quaranta tre aspri corrispondono al valore dello zecchino turco.

Digitized by Google

ne l'infuso dell'arabo seme, sia pubblicamente che privatamente, aggiungeremo sulla parola di La Roque e Galland ch'entrambi fecero dimora a Costantinopoli, che ivi ci furono delle donne, le quali chiesero divorzio per la rusticità de' propri mariti, che rifiutaronsi di conceder loro qualche bevuta di caffè. I Turchi costumano di prendere la bevanda senza lo zucchero, però qualche volta a renderla più gradita ci gettan dentro cannella, garofani, anice stellato, o una goccia di essenza d'ambra. Parimenti non adoperano zucchero i Maomettani che abitano l'Asia e l'Africa; a Tegrich, villaggio poco lungi da Théhéran, ridevasi di Olivier, il quale univa al caffè dello zucchero e del latte, e il tutto pigliava con pane.

I caffettieri di Costantinopoli all'epoca della morte del sultano Ibraim, ritornarono a chiudere le botteghe. Nel 1660 Ibraim, concitatosi contro l'odio e lo sprezzo della nazione per le sue crudeltà e dissolutezze, fu con impeto militare ucciso, ed assunto all'imperio il suo figliuolo Mehemet, pervenuto soltanto all'età di sei anni. Dopo varie sedizioni, e casi funestissimi, ed uccisioni di visiri, di ammiragli, di mufti, di capitani e soldati di diversa arme e parte, Coprogli prese le redini di un imperio che moriva, e la di cui capitale era minacciata di sterminio da Tommaso Mocenigo, che di già avea con tredici navi imboccato il canale dei Dardanelli, e solcava il mar di Marmara. La libertà con cui i politici nelle botteghe da caffè parlavano dei pubblici affari pervenne all'orecchio di Coprogli; questi giudicò partito di prudenza l'ordinare che si chiudessero, malgrado il proprio interesse, poichè perdeva così una ben considerevole rendita. Pria di venire a questa determinazione, andò egli a visitare incognito molti caffè, e parecchie bettole: in quelli trovò degli uomini gravi che discorrendo seriamente delle cose dell'Impero, biasimavano il Ministero, e de' più importanti affari francamente decidevano: trovò nelle bettole

uomini di buon umore, e per lo più soldati, che cantavano, o sol di cose galanti parlavano o di fatti di guerra, e le lasciò sussistere. Ma comechè chiuse fossero le botteghe, non beveasi perciò meno caffè: portavasi, e vendevasi in mezzo alle larghe strade, e su le piazze in gran pentole di rame poste su fornelli. Ciò avveniva solo a Costantinopoli, poichè in ogni altra città e villaggio le botteghe erano aperte. Galland quando giunse a Costantinopoli non rinvenne che due o tre botteghe da caffè, aperte nel sobborgo di Galata e soltanto tollerate a comodo dei marinari. Mehemet-Koproli morì di gocciola nel 1663, e gli successe il figlio Acmet, che pose fine nel 1669 alla famosa guerra di Candia che durava da ventidue anni; e mentre il Gran Visir con giganteschi combattimenti, e ripetuti formidabilissimi assalti sforzava il prode Morosini, capitano generale dei Veneti, a cedergli l'isola; il giovane Maometto IV, 19.° imperatore de'Turchi, cacciava nelle foreste della Macedonia. Dopo quest'epoca i caffè che si ristabilirono a Costantinopoli se non furono per numero meno considerevoli, certo erano di gran lunga inferiori ai primi per lusso e proprietà, e per il rango delle persone che li frequentavano. Taleb, principe persiano che nel 1803 ci ragguagliò de'suoi viaggi, stupì a Stambul non meno per gl'innumerevoli caffè e botteghe di barbiere, che per l'indolenza de' Turchi; ritrovò per sporcizia ributtanti i caffè, e più disgustosi per la loro società, che rassembrava piuttosto una riunione di bruti che quella d'uomini. Pouqueville vide nella Turchia dei caffè, in cui tagliavansi i capelli e pettinavasi la barba. Ali Bey sebben turco parlò imparzialmente de' suoi connazionali, e poichè ebbe visitati molti caffè di varie provincie turche, oltre a quelli di Tripoli, di Modone e di Djedda, conchiuse che sedere l'intero giorno nella oziosità, fumare la pipa, prendere il caffè ed altre droghe, ubbriacarsi coi liquori o con pillole d'oppio, esaurire le forze fisiche e mo-

rali con replicati eccessi di godimenti naturali o contro natura, sono i piaceri che costituiscono la felicità dei musulmani. Chateaubriand maledì a Costantinopoli degli infami garzoni che al triste suono d'un mandolino eseguivano nei caffè inique danze alla presenza di gente di scimiatico aspetto. Nel tempo che ora noi scriviamo queste righe, si celebrano le nozze della Sultana Adile; e mentre al Libano si sparge impunemente il sangue dei Cristiani, e vi si commettono le più orrende empietà, alla pianura di Kaydar-Bascià gruppi di garzoncelli riccamente azzimati, coi capegli ondeggianti sulle spalle, eseguiscono dinanzi agli alti funzionarj, innanzi a vecchiardi dalla barba bianca, ai capi della religione, innanzi a donne e fanciulli, danze di una oscenità tale che farebbero rabbrividire presso di noi in un corpo di guardia od in un'orgia di giovinastri (1).

Nel 1641, Nataniele Cronopio Cretense introdusse nell'Inghilterra l'usanza del caffè. Un ebreo, chiamato Iacobbe, tenne a Londra la prima pubblica bottega, all'insegna dell'Angelo d'Oxford nel 1650. Mac-Culloch narra che un negoziante del nome di Edwards riportato avendo dal Levante alcuni sacchi di caffè, e seco condotto un servo greco molto pratico nella preparazione della bevanda, vide in breve come assediata la propria casa da una moltitudine di persone, le quali sotto pretesto di rendergli visita, accorreva in realtà per ricevere una buona tazza di caffè. A soddisfare i suoi amici, il cui numero quotidianamente s'aumentava, permise al servo di aprire una bottega ove più gli piacesse. Il greco aprì nel 1652 un caffè nel sito stesso, in cui oggidì vedesi il caffè di Virginia. Nel 1660 a Londra fu messa una gabella sul caffè. Con una grida pubblicata nel 1675, Carlo II ironicamente detto il vicerè di Luigi XIV, volle sopprimere i pubblici caffè come convegni dei sediziosi,

(1) Gaz. privileg. di Mil. 7, luglio, 1845.

che inventavano e spargevano voci menzognere e calunniose per diffamare il governo del re, e sconvolgere l'ordine e la pace della nazione. Dopo qualche tempo venne l'editto rivocato. Il famoso caffè di Garroway fu il primo che si costrusse dopo il grande incendio del 1666. Chantreau osservò che un caffè inglese non si rassomiglia per nulla ai caffè degli altri paesi. Ivi non sono nè tavolini da giuoco, nè novellisti che tengono pulpito. In un caffè inglese non si ode il minimo chiasso, e può paragonarsi piuttosto ai gabinetti letterarj; e se v'è alcuna differenza, questa consiste nel trovarsi nei caffè inglesi un silenzio anche maggiore. I caffè di Londra di qualche concorso sono associati per dieci o dodici esemplari d'ogni gazzetta; onde gli avventori possano avere comodità di leggere i fogli pubblici senza aspettare. Si formano de'grossi volumi di tutte le gazzette dell'anno, atteso che v'hanno persone le quali d'altro non si dilettano se non che di scartabellarle; nè hanno mai in vita loro aperto alcun altro libro. Si usa pure, e non v'è inglese che non faccia così, si usa di scegliersi un caffè di pratica abituale, in cui si prende la libertà medesima che si prenderebbe in casa propria. Egli dà il suo indirizzo a quel caffè, egli fissa in esso i suoi appuntamenti; egli in esso fa più la parte de'suoi affari. La quantità di caffè che si consuma in Inghilterra è prodigiosa. Nel 1834 essa ammontava a 24 milioni di libbre circa, che in ragione di 60 cent. per libbra fruttarono all'erario 14, 400, 000 di lire. Bacone da Verulamio scrisse qualche cenno intorno la bevanda nel 1614, e Meisner pubblicò un trattatello sin dal 1621.

Nel 1644 fu recato del caffè a Marsiglia con tutti gli attrezzi per farne bevanda dal padre di La Roque, che seguito avea il sig. de la Haye nella sua ambasciata a Costantinopoli. Nel 1660 alcuni negozianti trasportarono dal Levante alcune balle di semi; nel 1664 s'aprì colà la prima bot-

tega da un veneziano. Nel 1672 un armeno per nome Pasquale aperse a Parigi un caffè portatile alla fiera di s. Germano, che poi traslocò sulla riva della Scuola. La sala non era frequentata che dai cavalieri di Malta, e da varj stranieri. Dopo che l'armeno si trasferì a Londra, sorsero molti successori nel suo traffico, ma con poca fortuna; poichè andavano in traccia essi medesimi dei consumatori, che poi si ricevevano in misere trabacche. Sotto il ministero Colbert, un greco che si chiamava Stefano d'Aleppo, aprì una magnifica sala con specchi e tavolini ornati con piastrelle di marmo. Indi il fiorentino Procopio, quegli che nel 1760 introdusse a Parigi il processo de' gelati e de' sorbetti, aperse una bottega parimenti elegante; celebre si rese il caffè di Procopio, poichè v'intervenivano Voltaire, Piron, Fontenelle e Saint-Foix. In breve tempo Stefano e Procopio ebbero numerosi imitatori, sicchè si pensò a riunirli in una corporazione, e sottoporli a regolato ordinamento. La moda del caffè non è ancora passata contro la profezia della Sévigné. I caffè di Parigi, ci narra Tenore, non presentano allo sguardo degli avventori che una sala elegantemente addobbata, in testa alla quale su di una piccola tribuna ornata di baldacchino e di tappezzerie della più gran pompa, siede la *dame au Comptoir*, ed innanzi di lei è schierato il *buffet*, provveduto di liquori, di cristalli, tazze e recipienti diversi. Il caffè e le altre bevande analoghe che possono comandarsi, si preparono nella dietrostanza, dalla quale sorte il cameriere che recando in mano una forbita caffettiera di argento, viene a versarne la quantità richiesta nella tazza che vi è stata precedentemente presentata, insieme colla piccola scodella che contiene la quantità di zucchero di cui dovreste far uso. Lo zucchero è di barbabietola, bello, e buono, ma più poroso di quello di canna, perciò preferito dai caffettieri che trovano il loro conto a darne maggior volume con minor peso. Il caffè è

di ottima qualità, e la così detta *demi tasse*, che corrisponde ad una delle buone tazze delle nostre, è quella che si comanda ordinariamente, e pagasi otto soldi; di più, per non essere tacciato di zotico, bisogna dare almeno due soldi di mancia al cameriere. Non sempre la *dame au Comptoir* appartieue al proprietario del caffè, ma più comunemente è persona che viene espressamente salariata, e che riunir debbe destrezza nel servire, fino gusto di abbigliamenti e pregevoli qualità fisiche.

La Germania adottò più tardi la bevanda. Nel 1774 miravasi ancora in un pubblico caffè di Vienna il ritratto di un greco, il quale aveva avuto pel primo il privilegio di aprire in quella metropoli una bottega, in cui dispensare l'infuso. Questa grazia egli l'ottenne nel tempo dell'assedio che i Turchi fecero di quella città nel 1683, capitanati dal Gran Visir Cara-Mustafà, nipote del celebre Kiuprugli e genero del medesimo Sultano. Il greco conoscendo bene la lingua turca, venne dall'abile e intrepido governatore Rudiger conte di Staremberg, spedito al duca di Lorena perchè subitamente l'avvisasse dell' imminente pericolo che sovrastava alla città. Poichè il greco seppe compier bene la sua missione, ritornando con la risposta, fra le altre rimunerazioni, ebbe anche il privilegio d'aprire una bottega da caffè a Vienna. Nulladimeno i caffè più belli riscontransi presentemente in Francia ed in Italia; ma la capitale per così dire universale di tutti i caffè d'Europa, è il maraviglioso Pedrocchi a Padova.

FINE

527026

527026

INDICE

Al benevolo Lettore . . . . . pag. 3
Scoperta del caffè 9
Descrizione della pianta e della sua coltura. 20
Qualità diverse di caffè e luoghi di derivazione. 31
Analisi chimica e sofisticazione del caffè. 45
Succedanei del caffè 49
Proprietà medicinali del caffè 54
Cenno intorno ai medici sistemi 58
Uso domestico del caffè 69
Controversia medica interessante l'Igiene 88
Piante di caffè indigene della Guiana. 96
Preparazione della bevanda 99
Pubblici caffè 108

Digitized by Google

Picart

Digitized by Google

Nota alla pag. 13. *linea* 34.

Nel magnifico giardino di Botanica a Napoli, diretto dal chiarissimo professore cav. Tenore, le di cui rilevanti opere costituiscono da sè il suo miglior elogio; vi abbiamo or ora enumerate trenta piante di caffè coperte di frutti, una delle quali arriva all'altezza di otto palmi, con un tronco della circonferenza di quattro once.

ERRORI	CORREZIONI
p. 10. soprasello	soprassello
» 11. cruccia	crucio
» 21. mininum	minimum
» 36. appanato	appannato
» 48. carqua	acque
» 56. felieiori	feliciori
» 57. mobilisque	mobilibusque
» 61. ognora più migliore	ognora migliore
» id. incliniti compagni	incliti compagni
» 65. interpollatamente	interpolatamente
» 66. stato indrotto	stato introdotto
» 67. ecquazone	acquazzona
» 74. dare ciascuno	dare e ciascuno
» 76. sol volta	sola volta
» 93. confaciente	confacente
» 97. Historie	Historia
» 104. si vogliono	si vogliano
» 107. che diviene	che divenga
» 110. il più plombeo	il più plumbeo
» 113. per caso entre	per caso entri
» id. giungerà presto	giungerà presto al
» 124. fa più le parte.	fa le più parte

Digitized by Google

Legatori
NIC
Via G. Pala